مطرق عاس

٦٤٢ لف

١٤١
٦
ج و

١

كتاب

الوصلة الى الحبيب فى وصف الطيبات والطيب. ويظهر

منه عند قول مؤلفه عملت لعمى الملك

الاشرف ان مؤلفه ابن اخى

الملك الاشرف

١٠٢٠٧

٣

المؤلف هو ابن اخ الملك الاشرف كما يؤخذ من عبارة ٩ صحيفة عدد ٢٢ عملتها بدار عمى الملك الاشرف. ويؤخذ من عبارة اخرى بالكتاب ان جده الملك العادل. وكتبه

محمود صدقي

مجمع اللغة العربية
رقم الدفاتر ٢ تصنيف ٦٤١
رقم العام ١٠٢٠٧ الرمز ج و

خزانة كتب
مجمع اللغة العربية الملكي

مجمع اللغة العربية بالقاهرة
٦٤١ ج - و
519.1

بسم الله الرحمن الرحيم وبه أستعين

هذا كتاب الوصلة الى الحبيب فى وصف الطيبات والطيب وهو أبواب :-

الباب الأول فى الطيب. فصل يؤخذ العود يحك بماورد على حجر الصندل فاذا اجتمع منه شئ جيد يعصر فى خرقة حتى لا يبقى فيه ماورد ويترك فى اناء ويحك ايضاً صندل مقاصرى ويعمل به كالعود جزوين متساويين ويخلط الجميع بماورد فى اناء صينى ويبسط فى الاناء رقيقا ويبخر دفعات بالعود ودفعات بالعنبر وبين كل تبخيرتين او ثلاثة يرش عليه ماورد ويجبل ويبسط مثل الأول ويعاود بالبخور فاذا أخذ حده يجعل فيه قليل زباد وقليل مسك وينشف فى الاناء ويجبل بكثيرة الصنا منقوعة فى زباد وماورد ويعمل منه عنبرينا وكلما انقطعت رائحته يرش عليه ماورد فانه يزكى رائحته.

فصل. بخور عود يشعب العود وينقع فى ماء الورد ستة ايام أو سبعة.

بخور عود يعرف بالمعلى يشعب العود المعلى ايضا ويحل سكر نبات بماورد ويطبخ منه جلاباً حتى يصير بقوام السكنجبين العقيد ويلقى فيه عنبر معجون وقليل مسك ويصبر عليه حتى يذوب العنبر ويلقى عليه العود ويحرك حتى يلبسه جميعه ويرفع وينشف فى الهواء واياك ان يكون العقيد قليل النار فانه يسيل وهذا النوع بليغ فى الطيب.

عود معلى بالعنبر وهو اجود ما يعمل فى الاول يشعب العود ويسحق سكر نبات ناعما ويجعل طبعه على النار ويذاب فيه عنبر خام وعنبر معجون وقليل مسك فاذا ذاب ترك فيه السكر النبات ويحرك فاذا اختلط يجعل فيه العود ويحرك حتى يلبس العنبر جميع اجزاء العود ويرفع فانه يكون له رائحة طيبة فى البخور.

بخور يغنى يصلح للشتاء والهواء السنجاب يؤخذ عود جزوين وصندل مقاصرى جزء ولصف قسط حلو ومر وظفر من كل واحد الصنف جزء يرض الجميع والعود والصندل يشظى والظفر يصلح وينظف بالسكين ما عليه من الشحم والوسخ وبعد ذلك يدق ويؤخذ مرسين يابس وقشر نارنج يابس من كل واحد الصنف جزء ويدق ايضا ويؤخذ ماورد يجعل فيه سكر وعسل ويعقد جلابا قويا ويجعل فيه لاذن عنبرى وعنبر معجون وزعفران ويخلط الجميع فيه ويحرك الى ان تختلط اجزاؤه ويشال فى طبعه ويبسط الى ان يبرد ويستعمل

فيه

فيه ربع مثقال زباد .

فتائل الند يؤخذ عنبر طيب مثلث يجعل فيه شحم الزرجون . **ونوع آخر** زغب
السفرجل تتخذ منه فتائل فاذا اردت ان تتبخر به توقده فى النار فانها تشتعل فاذا
اشتعلت تطفأ و يبقى عليها عدسة نار تدخنه ومادام النار فيها تدخنه ولقد رأيت
يعمل فى الهليلج فضة واكر مصوغة مجوفة وتركه فى الجيب .

فصل صفة اقراص يؤخذ عود قاقلى ستة دراهم صندل مقاصيرى ثلاثة دراهم
عنبر معجون مثقال عنبر خام نصف مثقال مسك ربع مثقال قشر ليمونه يابس ربع درهم
قرنفل و بسباسة مثله زعفران شعر نصف درهم يدق الجميع ويرفع فيه خشونة يسيرة
ثم يؤخذ سكر نبات صافى ستة دراهم وسكر سليمانى مكرر اثنا عشر درهم ويعقد جلابا
بماورد الى ان يصير له قوام قوى ويلقى فيه الحوائج ويجعل فيه ربع درهم زباد وينشر
فى طبعه الى ان يبرد فاذا برد ترك بالفهر حتى لا يبقى ملتصقا بعضه ببعضه ويؤخذ
بزر قطونا ينقع فى ماورد فاذا انتقع يستخرج لعابه من خرقة وتعجن الحوائج به وتقرص
وتجعل فى ظاهر منخل الى ان تنشف واياك من الجلاب لا تكونه قليل القوام والنار
بل قوام الجلاب من سكر النبات واشد من ذلك .

أقراص أخر يؤخذ قشر ترنج وقشر نارنج وكباد وقشر تفاح فتحى وآس يدق الجميع
ناعما ويتخذ من كل واحد وزن درهم وسدس درهم عود قمارى صندل مقاصيرى من
كل واحد مثقاليه ولاذن عنبرى ومصطكى وزعفران شعر وكافور وزغب سفرجل وقسط
من كل واحد مثقال عنبر مثقاليه ويؤخذ سكر نبات يعقد جلابا بماورد وماء خلاف وماء قرنفل
كما ذكرنا اولا ويلقى فيه الحوائج ويقرص اقراصا ويجعل على المنخل ويستعمل .

صفة برمكية مغاربة طيبة يؤخذ   اسود ربع اوقية صندل مقاصيرى نصف
اوقية قسط حلو مقشر منقوع فى ماورد منشف ربع اوقية مصطكى ربع درهم اظفار
قرشية نصف درهم زعفران مطحون نصف درهم لاذن طيب درهم لاذن طيب رطب ربع
درهم يدق وينخل ويعجن بماء التفاح وماء النمام وعسل نحل وزنه نصف درهم وربع درهم
ويعجن ويكبب وينشف ويبخر به .

فصل الذرور يؤخذ سنبل اوقية وينخل ويدق معه قرنفل وبسباسة من كل واحد درهم

ويجبل بماورد ويبسط في زبدية ويبخر ستة ايام بعود وخمس مرات بعنبر وكلما تبخر فيجب ثلاثة
تقلب ويعجنه ويرشه عليه ماورد وكلما تبخر وكررت البخور جادت رائحته وعندما يقرص
يجعل فيه ربع درهم زباد ويعمل اقراصا على ظاهر منخل حتى يجف في الظل ثم يسحقه ويضاف
اليه عبير وهو العود المسحوق ووزنه خمسة دراهم ويرفع في اناء ويستعمل ذريرة باردة.

نوع آخر يؤخذ صندل مقاصيري يجعل في الحجر ويحك بماورد ويعصر من خرقة حتى
لا يبقى فيه ماورد ويبسط على زبدية ويبخر دفعات بعود وعنبر ويضاف اليه مسك وعنبر
مثقال ويستعمل ويضاف اليه ربع درهم زباد.

صفة ذرور سعد يؤخذ سعد جزء وعود قماري جزء صندل مقاصيري جزء يدق
وينخل ويعجنه بماورد وينشف ويفعل به كذلك ثلاث مرات فاذا نشف يدق الجميع ويجعل
معه لكل عشرة دراهم دانق كافور ودانق مسك.

ذريرة أخرى يؤخذ سليخة عشرة دراهم اشنة مثقال قشر الاترج الدقيق الاعلى
يدق الجميع ناعما ويدق مع قشر الاترج حتى تختلط اجزاؤه ويعجنه بماورد ويبخر بالقسط والعود
مع كل واحد سبعة ايام وينشف ويدق ناعما ويستعمل

ذريرة وردية يؤخذ وزنه عشرة دراهم عود قماري مثقال صندل مقاصيري ثلاث دراهم يدق
الجميع ناعما ويعجنه بماورد ويبخر بالقسط وظفر وصندل خمس مرات وبعد ذلك يبخر بالعود ستة
ايام وبين كل تبخيرتين يعجنه ويبسط في زبدية كالاول وينشف ويستعمل. **صفة ذريرة** يؤخذ
سنبل وتنبل وكباش قرنفل وجوز طيب وورقه ريد وهال وسليخة هندي وورد منزوع
الاقماع وقسط حلو ومر وشيبة العجوز اقساط متساوية يدق وينخل ناعما وينقع بزر قطونا
ويستخرج لعابه من خرقة ويعجنه به الحوائج ويعمل اقراصا كبارا ويلصقه في قدر فخار جديد
ثم يؤخذ سكر نبات وعود قماري وصندل وظفر عول مصلوق منقى من الشحم والاذنه عنبري
وقطعه وقشر نارنج ومرسينه يابس مقشرين بالمعلقي ومصطكي وزعفران شعر يبلرشان ويجعل
في قعر قدر بابسه والحوائج اجزاء متساوية يجعل القدر الذي فيه القرص على راسها
مكبوبة وتطينه تطيينا بحيث لا يخرج منه شيء من رائحة ويجعل القدر الذي فيه
البخور على نار لينة ليدخنه فاذا احرقه البخور يفتح القدر ويخرج القرص وينشفه في الظل
ويطحنه ناعما ويجعل فيه عبير وهو العود المسحوق وقليل مسك ويستعمل فيه قليل زباد

على

على ما تريد .

فصل في الادوية الذي للعرق يؤخذ توتيا الصحيحة ناعماً او قبقبيه ترمسه بنقع خمسة
عشر درهماً شيبة العجوز سبعة دراهم بنقع الشيبة في ماء الورد يوم ونصف وتدقه الى
ان تتهرا وتجعل الجميع في هاون وتقلب عليه ماء الورد المنقوع بالشيبة وان احتاج الى
زيادة تحمه غيره ويربب الى ان ينشف ويقلب عليه ماء الورد ويربب خمس مرات تفعل
كما ذكرنا فاذا انتهى يرفع في اناء حتى يجف بحيث يلصقه في زبدية صيني ويبخر عشرة
احمام بعود قماري ويبخر بعده بعنبر وبينه كل تبخيرتيه يسحقه ويلصقه كما ذكرنا اولاً ويرسه
عليه ماء ورد فاذا اخذ من البخور حده يسحقه حتى يبقى مثل الهباء ويستعمل فانه يقطع
الصنان والطيب الرائحة واجود ما يعمل هذا الصنف وبه يستغنى عن ذكر غيره .

فصل في الادهان المعطرة النافعة سنذكرها في أوقاتها ومنافعها في مواضعها يؤخذ
دهن لوز وصفته يؤخذ قطنه غزل دقيقه ينفسه ويدهن اناء صيني ويلصقه فيه ويبخر
بعود وعنبر سبعة احمام ويذر عليه عنبر ومسك ويستعمل فانه طيب .

صفة دهن مبخر يعرف بدهن الزفر ينفع الرياح البارده والنفخ ولكل مرض بلغمي .
وبارده وينفع الانسان اذا كان في بدنه ورم من برد ويسمى به الحكماء الزكام ويقطع
رائحة الزفر من الليد ورائحة السمك وهو من الروائح المعطرة الطيبة ولا يعرفه أحد .
يؤخذ جوز طيب وهال وسنبله هندية وقرنفل وسنبل وورق الرند وكبابة قرنفل
من كل واحد جزء وورد مزى منزوع الاقماع جزوين شيبة العجوز مثله يدق الجميع
وينخل من حاتونه ويعاد سحقه ويخلط مع عنبر وصندل مقاصيرى ماحوسه ويخلط الجميع
ويسحقه وهذا هو الذرور ثم يؤخذ عود ثلاثة اجزاء وسكرنبات جزويه وصندل مقاصيرى
مثله وقسطيه من كل واحد جزء لاذنه عنبرى نعل صغاراً جزء ونصف اس يابس
يترصه بمقص جزء زعفران شعر ويرش في الهاون وهذا هو البخور . ويؤخذ قطنه غزل
ينفسه رقيقاً وتدهن زبدية كبيرة بشيرج طرى ويلصق القطنه فيه ولا يكمل في
اسفلها قطنه اصلاً ويجعل في طبقه جمرتيه نار ويجعل عليه من البخور شيء جيد وتكب
الزبدية الملصقه فيها القطنه وتبخر فاذا فرغ الدخان تبخر دفعة ثم تقلب القطعه
وتلصقه كما كانت اولاً ويرسه عليها قليل شيرج خفيفه وتبخر سبع مرات وتبخر بعد ذلك

بعنبر فاذا اصفرت القطنة تذر عليها من الذرور المذكور اولاً ذراً جيداً وتلقى في
شيرج طري غمره وزيادة وان كان عوضه الشيرج زيت كان ابلغ وانفع واذكى رائحة ويبخر
الوعاء من البخور بمسك وزباد وعنبر ويجعل القطنة والشيرج فيه نافع ان شاء الله تعالى.

عمل سوبية ان يؤخذ سكر ابيض يعقد جلاب رقيقاً ارق ما يكون ويطبخ دقيق ابيض
مثل العصيدة بلا ملح قوية ويبرد ويجعل في قشتة وتضرب باليد وتقلب عليها مغرفة جلاب
مغرفة بعد مغرفة وكلما ازداد ضربها زادت رغوتها الى ان تصير قوام الحريرة الثخينة
وتقلب عليها فقاع خرجي منقوص وخ مصر يقلبونه عليها اقساما فاذا صارت مرقة يجعل
في وعاء مثل ان يكون فيه اثر دبس او اثر عسل نحل ويجعل فيها سذاب كثير مفروط
جزره وكذلك نعنع واطراف طيب وماورد ومسك واطراف الطيب تكثرها ويجعل في
مكان دافئ وتغطى بغطاء كبير فانها تبقى جميعها رغوة فاذا شربت ينقصه فيها فقاع
وهي من اجود المشروبات واذا طلعت يبخر لها اناء زجاج بعنبر او عود عتيق ويجعل
فيه وتستعمل.

صفة شمش جيد يؤخذ دقيق ويطبخ عصيدة ثخينة وينقصه فيها فقاع خرجي ويحلى
بعسل نحل او سكر نبات ويجعل فيها قشور نارنج طري ونعنع وسذاب واطراف طيب
وخميرة فقاع خاص ويجعل في بيت دافئ الى ان تطلع وتشرب.

صفة حب رمان ينفع القيء والغثيان الاثار للبلغم ويرخي المعدة والضعف بالجماع
وهي تنفع الامزجة الحارة ينقع حب رمان جزء منه بماء نيلوفر وماء لسان وماورد ويجعل
فيه نعنع وسذاب ويعصر عليه ليمون اخضر ويحلى بسكر ويشرب فانه اطيب من
الفقاع. سكر وليمون يؤخذ سكر ابيض وماء نيلوفر وماء لسان واطراف طيب ويترك
فيه سذاب ونعنع ويرش عليه ماورد فانه اطيب من الفقاع ويبخر وعاه بالعنبر ويقلب فيه.

مشمش لوزي منقوع يؤخذ مشمش لوزي يغسل ويقلب عليه ماء نيلوفر وماء لسان
وماورد ويعصر عليه رمان حامض طري ويرمي فيه نعنع ويحلى بسكر ويترك حتى
ينقع المشمش فانه يجيء نهاية في حسنه ومنفعته وطيبه.

مشمش يابس مطيب يؤخذ ماورد ومسك يحل في سكر وماء قليل وينقع المشمش فيه بحيث
لا يتهرا ثم يؤخذ المشمش يجفف دفعة ثانية في مكان نظيف فان التنقل به اطيب

ما يكون.

حب رمان ينفع الغثيان عند شرب الدواء ويصلح طعم الفم يدق حب الرمان دقا ناعما
ويجعل فيه سكر ابيض وورق النعنع فاذا اخذ حده من الدق يرش عليه ماورد
ويبخر بالعنبر مرتين ثلاثة ويستعمل.

حماض نارنج يؤخذ النارنج ويخرج شحمه ويطبخ شراب حماض فانه بالغ في الحسبة وينفع
من السوداء ويفتح الصفراء وما يعمل في دمشق ورايته في مصر من ظرفاء الاطباء.

ليمونية يؤخذ ماء الليمون وماء رمان حامض طري وماورد بلدي وماء حصرم وتمر هندي منزوع
من ليفه ممروس مصفى وخل خمر وحب رمان ايضا مدقوقة مستخرج اجزاء سواء ويجعل فيه
سكر ويعقد على النار ويحرك بباقيته نعنع ويجعل فيه قطع سفرجل واطراف طيب ويؤخذ
ليمون قبل اطراف الطيب يلعه ناحية حتى ينضج ويزال ماؤه عنه ويعصر ويكون
الليمون اخضر مشقوقا اربع فلقات واطراف الطيب ويرمى في الشراب ويرمى فيه قطع عود
ومنهم من يجعل فيه زبيب اسود مدقوقة مصفى بخل ويعقد الى ان يبقى له قوام الليمونات.

فقاع خرجي منقوعة في مصر يقلبونه على اقسام فاذا صارت مرقة يجعل في وعاء صاري
مثل ان يكون فيه اثر دبس او اثر عسل ويجعل فيه سذاب كثير مربوط حزمة وكذلك
نعنع واطراف طيب وماورد ومسك واطراف الطيب يكثرها ويجعل في مكان دافئ ويغطى
بغطاء كبير فانها تبقى جميعها رغوة فاذا شربت بنفسها فيه فقاع وهي من اجود المشروبات
واذا طلعت يبخر الاناء زجاج بالعنبر او عود عنبر ويجعل فيه ويستعمل.

صفة شش جيد يؤخذ دقيق لطبخ عصيدة شديدة ويقطعه فيه فقاع خرجي ويحلى
بعسل نحل او سكر نبات ويجعل فيه قشور نارنج طري ونعنع وسذاب واطراف طيب
وخميرة فقاع خاص ويجعل في بيت دافئ الى ان يطلع ويشرب.

صفة حب رمان ينفع القيء والغثيان الاتي للنيلوفر يرخي المعدة والضرر بالجماع
وهي تنفع الامزجة الحارة. ينقع حب رمان جزء في ماء نيلوفر وماء لسان وماورد ويجعل
فيه نعنع وسذاب ويعصر عليه ليمون اخضر ويحلى بسكر ويشرب فانه اطيب من الفقاع.

سكر وليمون يؤخذ سكر ابيض وماء نيلوفر وماء لسان واطراف طيب يغلي فيه سذاب
ونعنع ويرش عليه ماورد فانه اطيب من الفقاع ويبخر وعاؤه بالعنبر ويقلب فيه.

مشمش لوزي منقوع يؤخذ مشمش لوزي يغسل ويقلب عليه ماء نيلوفر وماء لسان وماورد ويعصر عليه رمان حامض طري ويرمى فيه نعنع ويحلى بسكر ويترك حتى ينقع المشمش فانه يجيء نهاية في حسنه ومنفعته وطيبه.

مشمش يابس مطيب يؤخذ ماورد ومسك يحل في سكر وماء قليل وينقع المشمش فيه بحيث لا يغمره ثم يؤخذ المشمش يجفف دفعة ثانية في مكان لطيف فانه لتنقل به أطيب ما يكون.

حب رمان ينفع الغثيان عند شرب الدواء ويصلح طعم الفم يدق حب الرمان ناعماً ويجعل فيه سكر ابيض وورق نعنع فاذا اخذ حده من الدق رش عليه ماورد ويحبب بقدر مرتبة ثلاثة ويستعمل.

حماض نارنج يؤخذ النارنج يخرج الشحم ويطبخ شراب حماض فانه بالغ في الحسن وينفع من السوداء ويقطع الصفراء وما يعمل في دمشق ورأيته في مصر من ظرفاء الاطباء.

لعوقة يؤخذ ماء ليمون وماء رمان حامض طري وماورد بلدي وماء حصرم وتمر هندي منزوع من ليفه ممروس مصفى وخل خمر وحب رمان الصفا مدقوقه مستخرج اجزاء سواء ويجعل فيه سكر ويعقد على النار ويحرك بباقية نعنع ويعمل قطع سفرجل واطراف طيب ويؤخذ ليمون قبل اطراف الطيب يسلقه ناحية حتى ينضج ويزال ماؤه عنه ويعصر ويكون الليمون أخضر منتقاً أربع قطعه واطراف الطيب ويرمى في الشراب ويرمى فيه قطع عود ومنهم من يجعل فيه زبيب أسود مدقوقه مصفى بخله ويعقد الى ان يبقى له قوام اللعوقات ويستعمل فانه نهاية والنعنع كلما ذبل فانه يستعمل باقة طرية أخرى.

حماض اترج يؤخذ ترنج يقشر ويخرج حماضه شرائحها يذر عليه سكر ويعصر على نارنج وماء لسان ثور وماء نيلوفر وثلج وماورد وماء خلاف.

حماض اترج يخلط على هذه الصفة سذاب واطراف طيب قليل . الكباد يعمل كذلك

صفة اقسما يؤخذ وعاء فخاري مستعمل فيه لباب كماج ويقلب عليه ماء حار ويشيء من خميرة الفقاع من العشاء الى بكرة ويحرك الماء تحريكاً برفق ويصفى بحيث لا يعكر الخبز ولا يعصر اصلاً ويؤخذ رائق الصفي في راووق ويجعل بسكر ويعمل سذاب

والنعنع

ونعنع واطراف طيب المحمصة بالاقسماوز نجبيل وهال ويسير منه قرفة قرنفل وما عدا هذه

الثلاثة من اطراف الطيب يسوده وماورد وترمى الخبز منه الوعاء وترد اليه الاقسما وتترك

حتى تطلع وتستعمل.

صفة سفرجلية مطبوخة يؤخذ السفرجل تقشير يشوه ويرمى لبه ويجعل فى ماء ولعقد

جلابا رقيقا ويرمى فيه السفرجل ولايزال الطبخ حتى يحمر الجلاب والسفرجل كأنه عقيق والصبر

القوام غليظا وينضج السفرجل ويحذر وكلما انضج منه شئ يزال حتى يستكمل نضجه ومتى كان

برزيا وقصبيا فانه البرزى يتهرا بالعجلة وانه اردت ان تحمضه بليمونه أحمض افعل وان

دقت السفرجل واخذت من مائه وجعلته فى الجلاب فانه ابلغ واجعل فيه عند النزول

ماورد ومسك.

الباب الثانى فى أنواع الدجاج

نوع واحد يؤخذ الدجاج قبل ان يذبح يكد كدا قويا حتى لايقدر ان ينهض من التعب

ويذبح ويشوى فانه لحمه يبقى انعم منه لحم الدراج.

دجاج مشوى نوع آخر يؤخذ دجاج مسمن يجعل فى سيخ ويحفر فى الحائط صورة طاقة ويجعل

فيها نار فحم قوية ويؤخذ لباب خبز من غربال ويجعل فى طبق تحت الدجاجة منه غير نار

ويشوى على النار وهى فى الطاقة على جنب بالعرضة والدهن ينقط على اللباب فاذا

استوى الدجاج يجعل فى اللباب سكر وقلب فستق وماورد ويحشى الدجاج به ويدهن الدجاج

عند الشئ بماورد وشيرج مضروب وملح والمقلى والطبق تحته وكل ساعة يضرب بالريشة.

نوع ثالث دجاج محمص مطيب يؤخذ دجاج يشوى الى ان ينضج فاذا انضج يجعل فيه خل خمر

وكراويا مدقوقة ونعنع وثوم مدقوقه ويغلى غلوتين ثلاثة فانه طيب.

نوع رابع شوى الدجاج يدلى الدجاج فى التنور مثل الشواء ويدهن بزعفران ويعمل تحته

ارز ولبن حليب.

فصل فى انواع المطيب دجاج مطيب يؤخذ كماج أبيض ينزل منه غربال ويؤخذ معدنوس

ثلاثة اجزاء ونعنع جزء ونصف وسذاب جزء يخرط الجميع ناعما ويحرك فيه اللباب حتى يذبل

البقل ويجعل عليه قلب فستق محمص مرشوش وكزبرة يابسة وكراويا وسعتر واطراف طيب

وفلفل ودارصينى مدقوقه وملح وقليل زيت طيب ومن حرافة الشيرج ويعجنه بماء الليمون

ص١٤ عيه

الى ان يرضيك ٢ ثم يسلقه الدجاج ويطجنه ناضجا ويحشى من الذى ذكرنا ويلطخ
به على صدره واجنحته وبين اوراكه فاذا أخذ حده يذاب الباقى بمرقة الدجاج ويجاء بالليمون
بحيث اذا غمس فيه الخبز يرتفع عليه منه شئ ويجعل فى زبدية ويضع الدجاج فيه ولا
يكون الباب الا قليلا بخلاف الفستقية.

نوع آخر دجاج مطيب ممزوج يعمل كما ذكرنا ويزاد سكر وطحينة مع ماء الليمون وقليل خل
حاذق وثوم كما ذكرنا ويزاد سكر.

نوع آخر ممزوج يزاد سكر وطحينة وقليل خل حاذق وثوم الخل اقل من ماء الليمون.

نوع آخر ممزوج يعمل كما ذكرنا ولا تزاد مرقة وفيه الدجاج والباب اكثر من الباقى.

صفة دجاج يعمل من جلده سخاتير على هيئة الدجاج ومن لحمها لون آخر تؤخذ دجاجة
تسمط ولا يشق جوفها ولا حوصلتها ويجعل مرودا فى رقبتها بين الجلد والعظم ويخلص بعضه
من بعضه وتنفخ من رقبتها نفخا قويا بحيث يخلص جميع الجلد عن العظم واللحم فكلما وجد
شيء متعلق لا يزول بالنفخ يكشط بالمرود عند ذلك تربط الجلد على عظم الساقين وكذلك
يقطع من داخل الجلد اصل الجناح ويحشى ارزا ولحما وحمصا والصلا مثل حشو السخاتير
ويخيط الجلد على حالته الاولى ويربط الرقبة ربطا قويا ويخيط فرجه.

صفة آخر منه يحشى لحمها لحما مدقوقا كما ذكرنا اولا ويؤخذ لحمها ولحم دجاجة اخرى
تسلقه فاذا نضج يدقه فى الهاون حتى ينعم ويجعل فى دست وعليه شئ من دهن الدجاج
ويسير من شيرج وزيت ودارصينى ولباب خبز كماج منخول من غربال ويعرك باطراف الطيب
وبقدونس مع اللباب حتى يذبل ويرمى فيه زهر السماق فان كان حامضا وتحتاج الى
مرقة مزجه من مرقة اللحم ويزاد طحينة وزيت طيب وحراقة شيرج ويقطع الليمون مالحا
صغارا ويجعل الدجاج فيه كما يعمل بالمحترج ومن اراد يحليه بسكر ولا يكثر من زهر السماق
فانه يجيء كمد اللون ويعمل على وجهه الفستق وان خلط الفستق به فهو أجود.

فصل المصوص يؤخذ الدجاج تصلقه وتطجنه بالشيرج ويؤخذ بصل كثير يقلى بالشيرج
نصف نضجه ويقلب عليه بقدونس مخروط ونعنع وسذاب ويقلى عليه ويقلب عليه خل
خمر وقليل من مرقة الدجاج ليكسر حدة الخل ويجعل فيه ابزار حارة واطراف طيب وزعفران
بحيث يرضى لونه ويجعل فيه السكر والدجاج ويعقد ويرمى فيه قلب فستق ولوز

وقد

قدسطا.

مصوص آخر يزاد مع الخل ماء ليمون وليكن اكثر من الخل وهذا من الوشاه ان اردت ان تضيف اليها قطع سفرجل مصلوقه والصا منه لقطيه ويرمى فيه قلب لوز وقلب فستق قدسطا والاصل في هذا الطبيخ عقد السكر.

مصوص بماء حصرم يؤخذ الدجاج يصلق ويطجن ويقلى ببصل مخروط بشيرج ومقدونس ونعنع وسذاب وابزار حارة ويقلب عليه ماء حصرم ويحلى بسكر ويعقد على النار وترمى فيه الدجاج وهذا لا يعمل فيه قلوب.

مطيب بفستق ساذج يؤخذ دجاج يصلق ويطجن بالشيرج وبعد ذلك يغرف دهنه والشيرج والبصل مخروط وكزبرة خضراء تعرق الى ان تقارب الحمرة وينضج البصل ويجعل فيه مقدونس مخروط وكزبرة خضراء وابزار حارة واطراف طيب وقلب فستق محمص مدقوقه مقدارا جيدا.

كذا

نوع دجاج معرقة مطربة صنعته كذلك بلا فستق معرقة مصرية ويكون فيها حمص مجروش ومدققة لحم صغار مطيبة بابزار حارة وعند الغرف تترد تحتها الدجاج وتسقى بالمرقة وبعد هذه الدجاج فهذه جميعها ان اردت ان تعمل معها مدققة صغارا من اللحم وابزار حارة وكزبرة يابسة وخضراء فانها تجيء مليحة.

صفة فراريج مكردنة تؤخذ الفراريج تقطع وتصلق ولتكن جميع الاعضاء مفصولة مقطعة فاذا صلقت ونضجت يقلب عليه شيرج تحمره وتطجنه الجميع ويكل قليلا ويرش عليه ماورد ساعة بعد ساعة.

صفة كاملية يؤخذ دجاج يسلق نصف سلقة وتؤخذ المرقة يقلب عليها خل ويجعل فيه سكر جيد ويعقد على النار الى ان يصير له قوام يسال على الخبز ويرمى فيه قلب فستق مسموط ولا يعمل في هذا النوع اطراف طيب ولا ابزار سوى قرفة ومصطكى لا بد من ذلك ويعمل طرى وجميع هذا الدجاج ما خلا المطيبات ان اردت ان تقطع وان اردته صحاحاً.

صفة ليمونية يؤخذ دجاج يقطع ويسلق فاذا نضج يؤخذ من مرقته ويعصر عليها ليمون احمض الى ان تحمضه ويجعل فيه سكر وعرق نعنع وقرفة ومصطكى ويقلب عليه الدجاج ويغلى غلوتين ثلاثة ويغرف. **نوع آخر** يؤخذ دجاج يسلق ويجعل في مرقته لوز مقشر

مدقوقة ناعماً ويستخرج منه منخل صفيق ويرمى فيه سكر ونعنع ويغلي الى ان ينعقد ويسبح فيه قطع قطايف وعند عقده يقلب عليه ماء ليمون اخضر بحيث يرضي حمضه ويغلي على الدجاج نوع آخر يؤخذ عوض اللوز قرطم والطبخ الى ان يصير له قوام العنبريسية.

نوع آخر يؤخذ لوز يقشر ويسحق ويدق ناعماً مثل المرهم ويؤخذ الدجاج يقطع ويسلق ويعرق بشيرج ويجعل فيه عرق نعنع وقرفة ومصطكى ويؤخذ اللوز يحل بمرقة الدجاج ويجعل على الدجاج من غير تصفية فاذا استوى واشتد يجعل عليه ماء ليمون ويغلي غلوة واحدة ويغرف وهذا لا يكون فيه سكر واما السمرة فيطبخونه بلا مرقة.

نوع آخر يؤخذ الدجاج السمين فاذا نضج نصف النضجة يقشر لوز ويدق الى ان يلعب في دهنه ويقلب عليه مرقة الدجاج ويصفى من منخل صفيق ويعيده على الدجاج ويقلب عليه وزن ستة دراهم أو سبعة عسل يحل في مرقة الدجاج ويجعل فيه السكر ثم ينعقد على النار بحيث يشرب بالجملة فاذا اخذ حده يعصر له ليمون اخضر ويقلب عليه بعد ان يصفى بحيث يرضي حمضه ويغلي عليه غلوتين أو ثلاثة ويجعل فيه فستق مسحوق ونعنع وقرفة ومصطكى ويغرف فانه طيب.

فصل طبيخ حب رمان يدق الحب الرمان ناعماً ويصفى ويحمر يقلب لوز ويجعل فيه سكر ونعنع وقرفة ومصطكى وينعقد عليه على النار ويلقى فيه الدجاج مسلوقاً مطجناً ويغلي عليه وان اردت ان تسبح فيه قطع قطايف فافعل.

نوع آخر حب رمان يؤخذ حب رمان يصلق ويجعل فيه سكر ونعنع وقرفة ويرمى فيه الدجاج نياً مغسولاً الى ان ينضج ويستعمل فانه من أطيب ما يكون.

نوع آخر حب رمان يؤخذ حب رمان يدق ويصفى ويحلى بسكر ويحمر يقلب لوز ويعمل فيه زنجبيل بحيث تظهر حرافته وقطع من سفرجل وتفاح فتحي ويقطع الدجاج ويسلق ويطجن ويلقى فيه. نوع آخر حب رمان يؤخذ الرمان الطري يفرط ويغسل وينشف ويعصر ويصفى ويجعل فيه قطعة سكر وباقة نعنع ويشال على النار ويجعل فيه الدجاج المطجن حتى ينعقد وان اردت ان تعمل فيه قطع قطايف فافعل.

فصل في الكزبريات يؤخذ دجاج يسلق ويقطع فاذا نضج يقلى ببصل وشيرج وابزار حارة وثوم مدقوق بكزبرة خضراء فاذا يلقى يدق ورق الكزبرة دقاً ناعماً ويعيد اليه المرقة

ويجعل الكزبرة فيه كالملوخية.

نوع آخر كزبرية يطبخ الدجاج وابزاره حارة فاذا تقلى يدق الكزبرة الخضراء دقاً ناعماً ويجعل في مرقة ويصفى حاراً من منخل دفعات ويقلبه على الدجاج ويجعل فيه دقيق ارز مدقوق منخول جيداً فانه يخثره ويبقى له طعم طيب وهو من الاطعمة الغريبة.

الفصل الثاني من الاطعمة «طعام الريباس» يصلق الريباس حتى يتهرا ويصفى من منخل ويجعل فيه سكر ونعناع واطراف طيب ويجعل فيه الدجاج المطجن ويغلي عليه حتى ينضج الريباس ويغرف. نوع آخر يؤخذ الدجاج يصلق ويطجن ويقلى ببصل بشيرج وكزبرة خضراء ويقطع الريباس قطعاً بحيث يرضي الطباخ ويجعل عليه ويقلب عليه مرقة يسيرة.

نوع آخر يصلق عليه ويجعل فيه دجاج مطجنة ويصلق الريباس ويصفى من منخل ويطبخ الى ان ينضج ويحلى بقليل سكر ويجعل فيه نعنع.

سفرجلية يصلق الدجاج ويقطع ويقلى بشيرج وبصلة ويشوى السفرجل وينزع من حبه من داخل ويلقى عليه الدجاج ويعاد عليه مرقته الى ان ينضج السفرجل يقلب عليه ماء ليمون اخضر حتى تظهر حمضه وقليل سكر وزعفران واطراف طيب ونعنع وابزار حارة وقلب فستق مسحوط بقلب فستق وقليل فستق بشيرج ويغرفه.

نوع عقيبية آخر يؤخذ لباب منزل مصبوغ بزعفران ينشف ويجعل فيه شيرج وجلاب ويطبخ على النار الى ان ينضج ثم يقطع ملبن ويقلى بشيرج ويرمى اللباب ويجعل فيه قلب فستق فاذا استوى يجعل الدجاج فيه.

فصل صفة خوخية يؤخذ قراصيا خضراء او يابسة وهو خوخ الدب يسلق ويصفى ويعقد بسكر ويؤخذ لباب منزل من منخل ويسقى هذا الحوايج الى ان يبقى لونه احمراً شرقاً ويجعل على الدجاج.

خرجانية يؤخذ لبن نعائز يصفى من مرر ويستجلب خردل ابيض مدقوق في لبن حامض ويخلط في اللبن المصفى الى ان تظهر حرارته فانه لم تظهر يجعل فيه خردل ابيض مدقوقاً ناعماً وبعده السكر المصري الابيض الجيد ويخلط فيه خلطاً جيداً مزاجاً طيباً ثم المطجن الدجاج ويجعل في وسط ويجعل قلب فستق مسحوط ويجعل اللبن على الدجاج اهراماً ويروقه بقلب فستق ورمان حامض.

صفة طبيخ توت شامي يؤخذ التوت الشامي يمرس ويصفى ويجعل فيه سكرة ويعقد ويجعل فيه نعنع واطراف طيب ويجعل فيه الدجاج المطجنة.

صفة طبيخ قراصيا بلدية ناضجة تؤخذ القراصيا تسلق بقليل ماء وتصفى وتعقد بالسكر على النار ويجعل فيه نعنع والدجاج المطجنة.

صفة طبيخ خوخ دب يسلق الخوخ ويصفى ويرمى فيه سكر ونعنع ويعقد على النار ويجعل الدجاج فيه وهو مطجنة صفة أرز يؤخذ ارز مفلفل العادة وحد دجاج مسمن ويسلق وعوضه الحمص قلب فستق فاذا اخذ حده يجعل فيه ماورد وحبتيه مسك ويغلي غلوة فانه يصير جميع طعمه مسك فاذا استوى وغرف يذر عليه سكر والاصل في هذا الطبيخ دهنه.

فصل صنعة دهن دجاج اذا طبخ الدجاج في قدر يؤخذ من دهن الالية المسلية على ما شرح في كتابي مقدارا وقيته ان كان دجاجتين وفي الجملة لكل دجاجة اوقية يغليه في القدر مع الدجاج ويقطف دهنه فانه جميع الدهن يصير دهن دجاج.

فصل صنعة أوساط مصرية ولم اذكرها الا لاجل الدجاج يستعمل خبز عند الفران رقع يعمل فيه بورقه ويشقه ويبرد ويقطف منه لبابه جملة كافية ويعيد كل رغيف على حاله ثم ينزل اللبابة من غربال ويؤخذ قلب فستق يحمص جيدا ولا يحرقه ويفرك بحيث يتقشر ويهرسه في الهاون ويخرط المقدونس ونعنع وسذاب وماء ليمون ويؤخذ دجاج يسلق ويطجنه بزيت طيب فاذا يجرده من عظامه ويقطع بسكين مخالفة الى ان يبقى اللحم بقدر اللباب ولا يعمل بزفر فاذا تهيأ يؤخذ اللباب يعرك بالبقول ولتكن البقول متوفرة اكثر من لباب الخبز واللحم ويعرك ذلك عركا جيدا ثم يقلب عليه الفستق ويقطر زيتا عليه وحراقه مقدارا جيد الدسم وقليل دهن دجاج ثم يقلب عليه ماء ليمون ويعجنه فاذا عجنه يقلب عليه لحم الدجاج المقطع وصفة تقطيعه بسكين وهو أن تأخذ في يدك اليمين سكينا رأسها الى صدرك وفي اليسرى سكين رأسها الى خارج وتخالف بينهم وتجعل اللحم على ظهر قطعة بحيث لا تخرج السكين عن السكين وتمشيه ليزل قماره واياك ان تعرك باللحم فاذا اخذ حده من الحموضة على قدر ما يريد يأخذ زيت طيب وحراقة شيرج ودهن دجاج يخلط الجميع ويقلب عليه ماورد ويضربه ويسقي الرغيف ظاهره وباطنه بحيث يشرب الرغيف

ويوضع

ويوضع فيه من الحشو على قدر ما يريد ويسطه ويجعل ما على وجه الرغيف عوضه للباب
واذا جعل الحشو على ظهر الرغيف الزقه وجهه عليه لزقاً جيداً ويقطع بالسكين شوابير
على قدر ما يريد ثم ينقي له البقلاء ويغيبه الهراما والبقل عليه وان كان زمانه البنفسج
والنرجس والمقدونس يعبي في الصحن طبقة طبقة بنفسج وطبقة بقل ويبيضه الاوساط
ولا يبيض الاوساط فيه وتخفه بنارنجة فانه يكون ظريفا وان اردت ان تبخر الحشو
بعنبر فتجز قعه جوز بعنبر فاذا ملأت دخانا اجعل الحشو فيه وكذلك اذا سقيت الخبز ا
بخره فانه من الطرف المأكول.

الباب الرابع في الاطعمة والمشتقات والمقال والسنبوسك

وما يجري مجرى ذلك فلنبدأ بالمشتقات والشرائح والمدققات التي تكون على وجه الاطعمة
ويدخل في الشاهير.

السنبوسك وهو اربعة انواع الاول يؤخذ لحم الافخاذ والقواير ويدق على قرمية
بساطور ويسلق الى ان ينضج ثم يصفى عنه الماء ويدق في الهاون الى ان ينعم ثم يجعل
في دست ويقلب عليه دهن الية وكزبرة يابسة ودارصيني ومصطكى وفلفل ويحمص
فاذا تحمص يجعل عليه مقدونس مخروط جزويه ويقلب جزء سذاب نصف جزء ويغلى
غلوة ثم يقلب عليه خل حاذق ويغلى الى ان ينشف الخل ثم يقلب عليه ماء ليمون
ايضا ويغلى غلوات وبعد ذلك يحشى في رقاق السنبوسك فانه اجود ما يعمل.

نوع آخر سنبوسك يؤخذ حلاوة قطعاً ويحشى عوضه اللحم ويقلى فانه مليح لتسمير الطعام.

نوع آخر يؤخذ لباب خبز ويصبغ بزعفران ويقلب عليه سكر مدقوق وعسل نحل وشيرج
ويعمل مثل السوطيبة فاذا استوى يعمل فيه قلب فستق وخشخاش ويحشى به السنبوسك ويقلى.

فصل في الشرائح «شرائح مصرية» يشرح اللحم رقيقا ويدهنه فاذا تدهن يبل بالماء ويجعل
في دست بشيرج ويجعل اللحم فيه ويقلى ويرشه على ماورد وملح ساعة بعد ساعة فاذا
استوى واحمر ذر عليه كزبرة يابسة ويستعمل.

نوع آخر يشرح اللحم المستعار والقواير عراضا ويجعل في سيخ ويدهنه بشيرج وكزبرة
يابسة وثوم مدقوقة ويشوى في سيخ على نار هادئة. نوع آخر من احسن ما يكون
يؤخذ المستعار يقطع قطعا ويقطع مثله الية وتغرز في سيخ قطعتين لحم وقطعة الية

ويشوى على فحم وكلما أراد الدهن ان ينقط يشيل رأس السيخ الى فوقه ويدهنه بماورد
وشيرج يفعل به ذلك دفعات الى ان ينضج يذر عليه كزبرة يابسة ويؤكل.

نوع آخر شرائح يؤخذ اللحم يشرح عراضا ويعلقه في خطاف على رأس التنور حتى يقطر
منه الدم المائية كما يفعل بالشرائح المدخنة ويجعل في تغارة ومن الناس من يجعل على اللحم
اول ما ينزل من التغارة ماء تفاح وماء سفرجل ومنهم من يجعل عليه الخل وماء الليمون
والنعنع واطراف طيب ومنهم من يزيده ماء حصرم ومنهم من يترك عليه ماء رمان طرى وسكر
وسائر انواع الشرائح التي في التغارة عندما يحط اللحم في التغارة يقطر عليه زيت طيب
وماورد وثلاث عروق كزبرة واطراف طيب وزر ورد ومصطكى وقرفة ويسد رأس التغارة
ويجعل في الخزنة ولا يكون عليه ماء.

نوع آخر شواء يؤخذ لحم الاضلاع الدهن يجعل في سيخ الشوى ويجعل في التنور مثل الشواء
ويجعل تحته جوذابة فانه اطيب من الشواء.

نوع آخر شواء فرنجي يؤخذ خروف سميط يدهن بملح وشيرج وماورد في قطعة من قطعة
رمح طويلة ويؤخذ الفحم يجعل في مكانين بطول الخروف يمينا وشمالا يكون تحت الخروف خاليا
من النار ويشوى الخروف والطول الذي يشوى به روجه عليه ويطريه بشيرج وماورد ساعة
بعد ساعة فانه مليح ظريف. نوع آخر شرائح كرخي عملته لعمي الملك الاشرف رحمه الله تعالى
يؤخذ تقاوير اللحم ويدقه ناعما ويعمل معه البصل وكزبرة خضراء ويذر عليه يسير كزبرة
يابسة وفلفل وقرفة مدقوقة وملح ونقطة زيت طيب ثم يؤخذ ثوب شحم يغسل بماء سخن وينفخ
ويجعل اللحم المدقوق فيه مربعا ويطوى عليه الشحم لفتين أو ثلاثة والاثنية تقلب من
الصوبين الفوقاني تحتاني والتحتاني فوقاني يتخذ له اسياخا تغرز فيه بحيث يمسك الشحم
فيه على اللحم ويسيخ ويشوى فانه من اجود ما يكون واظرف ما يؤكل.

نوع آخر يؤخذ كبود الغنم يشرح عراضا ويصلقه ناضجا ويدهنه بزيت ويلف بالشحم
مثل الشرائح الكرخية ويشوى على نار لينة فانه لذيذ. نوع آخر تعمله العرب شوى
يؤخذ الخروف السميط والجدي يشقه طويلا ويشرح ويدهنه بزعفران وابزار حارة مثل الفلفل
والكراويا والكزبرة اليابسة والدارصيني المدقوقة ويدهنه بقليل زيت ثم يؤخذ قليل حجارة
ثم يحفر حفيرة بقدر الخروف واعمق ويصفف فيه الحجارة صفا مستويا ويوقد عليه حتى تحمر الحجارة

ويزال النار وينفضه نفضاً لطيفاً سريعاً بحيث لا يبرد فاذا نظف من الرماد يُشبك على الحجارة عيدانه من طرفا و صفصاف أو قضب أخضر ويغطى بغطاء نحاس او صينية أو طبق ويطين جوانبه ويوقد عليه نار لينة ويساوي الوقيد عليه جميعه فاذا استوى يشال ويؤكل فانه أطيب من الشوي والطرف.

شوي الراهب يؤخذ اضلاع لحم ورقبة و تقوير تقطع على قدر ما يريد ويؤخذ قدر كبير يجعل على رأسها مصفاة واسعة العين ويجعل اللحم عليه ويجعل في القدر نصفها ماء ويرمى الاول باذنجانه يؤخذ اللحم يقطع صغاراً ويصلقه ويقلى ببصل وكزبرة وابزار حارة ويقلى مع اللحم ويطحنه له بصل يابس سلماني وباذنجانه قد غرز بسكينه ويرمى في ماء وملح بحيث يخرج منه الماء الاسود ويعصر ويقلى بدهن الية او شيرج فاذا احمر واخذ حده يجعل الباذنجانه على اللحم ودهن الية ويذر عليه كزبرة يابسة ويعاد عليه مقدار خمسة ستة مغارف من مرقة اللحم ويهدى على نار هادئة وينشف كل ساعة ويترك الى ان تنشف المرقة بغرف ويذر عليه كزبرة يابسة وفلفل ودارصيني.

نوع آخر باذنجانه يؤخذ باذنجانه لشهر صليب بعد ان يصلقه نصف صلقة وينشف في الشمس حتى ييبس ويشال فاذا اراد طبخه في غير أوانه ينقع يوميه وليليته ويؤخذ اللحم يصلقه ويقلى ومدققة عادة اللبريتية فانه ظريف.

نوع آخر باذنجانه والبورانية سياقرنها كذلك فاذا استوى يذوب القنبرس بمرس بمرقة اللحم ويسير لحم ويقلبه على البورانية ويتركه الى ان يستوى.

نوع آخر لبريتية يؤخذ اللحم صغاراً ويصلقه ويدعه مدققة مثل البورانية ويقلى بدهن الية وثوم وكزبرة يابسة وخضراء وفلفل ودارصيني فاذا اخذ حده من القلي يقطع له باذنجانه نصفين ويشقه كل نصف أربعة ويرمى على اللحم بعد أنه يغسل وينقع في الماء والملح ويقلب عليه قليل مرقة ويدعه له بصل وقوط ويخرط صغاراً ويرمى عليه ويترك الى ان يغلي حتى تنشف المرقة ويطبخ الباذنجانه.

نوع آخر لبريتيه يعمل اللحم ويطيبه العادة ما خلا الباذنجانه يقلى مثل البورانية وينزل على الحوائج ويقلى بثوم وكزبرة يابسة وخضراء وكراويا وفلفل ودارصيني فاذا اخذ حده من القلي يقطع له باذنجانه نصفين ويشقه كل نصف أربعة ويرمى عليه اللحم بعد ان يغسل وينقع في الماء والملح.

نوع آخر خير منه يؤخذ باذنجان بلدي كبار ويقطع رأس الباذنجان مع القمع ويغور الى داخل
ثم ينزع ما فرغ منه من اللب ولا يجور على القشر بل يجعل له ثخانة ثم يدق اللحم مدققة
وبصلها فاذا نضج يدقه في الهاون ثاني مرة حتى ينعم ثم يجعل في دست ويقلب عليه دهنه
وكزبرة يابسة وكراويا وفلفل ودارصيني وكزبرة خضراء محروطة بمقدونس محروطا مقدارا كثيرا
ويقلى الجميع الى انه يتحمص ويطيبه بالملح ويحشى ثم يغطى بالذي قطع من القمع بثلاثة أسياخ
خشب صغار ثم يحط في دست ويقلى بدهنه اليه الى ان يحمر ويغرف ويذر عليه كزبرة يابسة
وتنزع الاسياخ منه وترمى.

نوع آخر باذنجان مدفونة يقلى اللحم ببصل ومدققة بكزبرة خضراء مثل البورانية ويحشى
باذنجان مثل الذي ذكر ويقلى وينزل على اللحم ويقلب عليه مرقة اللحم ويهدى على نار
هادية حتى تنشف المرقة.

نوع آخر باذنجان شهي يؤخذ اللحم ببصله ويقلى والمدققة كالعادة فاذا استوى يؤخذ
الباذنجان يقلى وينزل على اللحم ثم يؤخذ له طحينة يحل بماء ليمون وخل ويعمل فيه مقدونس
محروطا وكزبرة خضراء وابزار حارة ونعنع وسذاب ويحلى بسكر بحيث لا يظهر كثيرا وسليب بثوم
وينزل على اللحم والباذنجان وقليل مرقة وينزل ويقلى عليه اللحم اربع غلوات ويغرف.

فصل في القلقاس خمسة انواع متوكلية يؤخذ اللحم ببصله ويعمل مدققة ويقلى بدهنه
ويقطع له بصلة ويقلى مع اللحم ويجعل عليه ثوم وابزار حارة الى أن يأخذ حده ثم يقطع قلقاس
لصفيه ويصلقه حتى تخرج منه الرغوة فاذا طلعت يصفى عنه الماء ويقلب عليه قليل ملح
ونقطة زيت ويعرك جيدا ويغسل دفعات الى انه ينظف من اللزوجة وبعد ذلك يجعل على
اللحم ويقلب عليه مرقة اللحم غمرة ويقطع له اسفاناخ ويدقه ناعما بكزبرة خضراء ويجعل عليه
ويغلى على نار هادية حتى ينضج جيدا وتقل المرقة ثم يغرف.

قلقاس ست الشنع يؤخذ اللحم ببصله ويعمل المدققة كالعادة ويقلى بدهنه وثوم مدقوقة
وكزبرة يابسة وكزبرة خضراء وفلفل وقرفة ويقطع له بصلة ويقلى معه فاذا نضج يؤخذ
القلقاس يفعل به كما ذكرناه في المتوكلية في غسله فاذا نظف يقلى بشيرج على نار هادئة
حتى يحمر ينزل على اللحم ويقلب عليه قليل مرقة بحيث ينشف بسرعة ويقلى على النار حتى
تنشف المرقة ويبقى الدهن لا غير يذر عليه قلب فستق محمص مدقوقة وبندق وكزبرة يابسة.

نوع آخر قلقاس بانه يقلى بالجميع مثل ماذكرنا في ست الشنع ويزاد معه مرقة اللحم الحمضية ويبذر عليه حمص مدقوق ناعماً ومعدونس مخروط صغاراً وكزبرة خضراء ويقلى عليه غلوتين اوثلاثة ويغرف.

نوع آخر على العادة قلقاس كما ذكرنا في ست الشنع ويزاد مع مرقة اللحم الحميضة خل خمر وقليل ماء ليمون وسكر ومعدونس وكزبرة خضراء وزعفران ويقلى غلوات ويغرف.

نوع آخر قلقاس يؤخذ اللحم ويسلق ويهيأ له مدققة ويقلى بدهن الية وبصل وكزبرة يابسة فاذا نضج يصنع له قلقاس مثل ست الشنع ويترك عليه ويعقد له جلاباً قوياً ويترك عليه قليل عسل بحيث لا تظهر حدته ويقلب الجلاب على اللحم والقلقاس ويعقد عقداً جيداً ويجعل فيه قلب فستق محمص.

نوع آخر قلقاس مثل ست الشنع ويزاد سكر محلول او بماء ليمون وماورد.

فصل العجورية وهي أربعة انواع عجورية يؤخذ اللحم يقطع صغاراً ويسلق ويقلى حتى يحمر ثم يؤخذ العجور يشق صليبياً ثم تؤخذ كزبرة يابسة وفلفل وملح ودارصيني ويحشى به العجور ويعبأ بعضه على بعض ويترك ساعة فانه ينفصل منه الماء ويرمى العجور ويقلى الكبار مشقوقة وكزبرة خضراء وثوم مدقوقه على اللحم ويرد عليه قليل مرقة ودهن الية وينشف برفق ويترك حتى ينضج وتنشف مرقته يجعل في هذا النوع مدققة فانه شئت قلب جوز مدقوقه.

نوع آخر عجورية يسلق اللحم كما ذكرنا اولا ويرد مدققة مطيبة بابزار ويؤخذ العجور يقور الكبار فيه ويحشى بالمدققة ويجعل العجور على اللحم الذي ما هو محشي بعد ان يشق صليبياً ويجعل المحشو على وجهه ويرد المرقة ودهن الية وينشف برفق حتى ينضج ويذر عليه كزبرة يابسة واكثر الماء يجيء دلعة ويخرج منها عند الامام كثير واذا سلق كما ذكرنا يشرب الدهن ويخرج منه الماء.

نوع آخر عجورية يؤخذ عجور يقشر ويشقق أربعة لا يبرى بعضه من بعضه ويسلق فاذا نضج يجعل على مصفاة ليزول الماء عنه ويقلى في شيرج حتى يحمر ويقطع له لحماً صغاراً ويقلى بيسير من شيرج أو دهن حتى ينضج ويرد عليه اللحم وقليل مرقة ويقلى غلوات ويترك عليه العجور المقلى ويرد على الدهن ويقلى ويجعل عليه معدونس مخروط وخل ويقلى غلوات ويجعل عليه أبزار.

قنبيطية وهي نوعان الاول يؤخذ اللحم يسلق ويعمل معه حمص ويهيأ له مدققة مثل القلقاسية ويقلى معه بصل وثوم وكزبرة خضراء كالقلقاسية فاذا استوى القنبيط قلع قلقات ويجعل له على اللحم ويرد عليه مرقة غمره ويعيد عليه الحمص وتكبس الكزبرة الخضراء كثيرة مفروكة ويخرط مع الكزبرة كراث وهو القرط ويجعل على نار هادية حتى يستوى.

قنبيطية يفعل بها سياقة الاولى والقنبيط يسلق ويطجن بدهن الية حتى يحمر ويرد عليه اللحم ثم يؤخذ القريش يذاب بمرقة اللحم وينزل على اللحم ويترك حتى يغلى غلوات.

فصل في اسباناخ وهو ثلاثة انواع الوان يقطع اللحم ويسلق بحمص وبصل حتى ينضج ويهيأ له مدققة ويقلى اللحم والمدققة بدهن وكزبرة خضراء وبصل فاذا احمر ينزل عليه الحمص ويؤخذ اسفاناخ ينقى تصفيه ويجعل على اللحم في القدر ويغطى رأسه ويترك حتى ينضج ثم يذر عليه كزبرة ويفقس عليه بيض ويترك حتى يستوى.

نوع آخر اسباناخ يؤخذ اللحم يقطع كباراً ويسلق معه حمص فاذا نضج يشال اللحم يعرقه بدهن الية وزيت طيب ثم يقلب عليه مرقته ويغسل له ارز ويترك عليه ويترك حتى ينضج ويرمى فيه ثوم صحاحا اسنانا شيئا كثيرا ويسلق اسفاناخ صحاح حتى ينضج في ماء آخر فاذا نضج ينزل على الارز ويترك حتى يشتد ويكون في هذا الطبيخ دهن كثير.

نوع آخر اسفاناخ الا انه يكون الارز كما يشرب بالحجا والاسفاناخ يستخرج فيه مع اللحم المقشور والحمص.

نوع آخر شتا باسفاناخ يؤخذ رشتا رفيعة ويسبح فيه الاسفاناخ ويفقس فيه بيض.

فصل في الربيعية وهي نوعان بفول اخضر وبفستق أما بالفول الاخضر فهي معروفة طبيخها واذا طبخت تكثر دهنها وشعرها الاخضر وهو افضل وتقلى مرقتها.

ربيعية بفستق بالقلى تقلى اللحم مثل ما يقلى للربيعية اعنى به الفول الاخضر لونه الربيعية ويكون قليه بثوم وكزبرة خضراء وبصل وابزار حارة ويرمى فيه فستق أخضر ممعوط مقشور ويغلى عليه حتى ينضج بدهن كثير ويفقس عليها بيض ويغرف.

كبريتية وهي نوعان الاول يؤخذ اللحم يسلق ويهيأ له مدققة ويؤخذ الكزبرة الخضراء تنقى من عيدانها وتدق دقاً ناعماً ويقلى اللحم والمدققة بثوم وكزبرة خضراء من عيدانها وابزار حارة ثم تقلب عليه مرقة اللحم والكزبرة حتى يبقى مثل الملوخية. يطبخ مثل ما ذكرته في

الدجاج الذى يحشى باللوز فانها اطيب من الكرنبية .

فصل فى طبيخ مبزر بثوم وهو نوعان الاول يؤخذ اللحم فيسلق ويهيأ له مدققة ويدق له ثوم
بكزبرة خضراء ساعة ويعمل فيه أبزار حارة وكزبرة يابسة ويقلى بدهنه والبصل ويكون متوفراً
فى اثناء ما يقلى يقلب عليه من المرقة ساعة بعد ساعة . الثانى طبيخ مبزر وهو اجود
ما يعمل يسلق اللحم ويقلى مثل ما ذكر ثم يؤخذ له ثوم صحاحاً اسنانا ويقلى على نار هادية حتى
ينضج الثوم وتنشف المرقة بحيث لا يبقى الا الدهن وكزبرة خضراء فانها طيبة فى ذلك الدهن .

فصل فى الريباس وهو نوعان يؤخذ عوضه الدجاج لحم ومدققة يعمل فيها حمص مجروش والثانى
يكون اللحم قطعاً كباراً ومدققة كباراً وارز وحمص ويعمل فيه السلق .

فصل فى الزيرجية وهى ستة انواع الاول يؤخذ اللحم يقطع صغاراً ويسلق معه حمص
مجروش وتكبب صغاراً ويقلى اللحم ببصل وابزار حارة الى ان يحمر ويرد عليه غمره بالحمص
وثوم صحاحا مقشر وجوز مقشور مدقوق رقيقا حاجة ويجعل على نار هادية بمرقة دهن كثير ثم
يؤخذ بياض بيض يعمل فيه ابزار حارة وكزبرة خضراء ويعمل على وجه المقلى صفار بيض عيونا ولوزا .

صفة دينارية يؤخذ اللحم يسلق ومعه حمص مجروش ويدق له مدققة ويعمل معه ارز وحمص
مجروش والكزبرة والابزار مثل الطبائخ ويقلى بدهنه وكزبرة خضراء مدقوقة بابزار حارة وسير
ثوم ويرد عليه قليل مرقة والجزر يقطع دنانير ويهدى على نار هادية الى ان ينضج والحمص
المسلوق يرمى عليه عند تقليبه ويفقص عليه بيض .

نوع آخر دينارية سياقه مثل الدينارية وعوضه المرقة خل وعسل او سكر نبات من اراد دبساً
فليفعل وقليل من المرقة ليكسر حدة الخل والاطراف طيب ويغرف اذا نضج وعقد .

نوع آخر يؤخذ اللحم يقطع صغاراً ويسلق ويعمل معه مدققة بابزار حارة وكزبرة خضراء
وتكبل صغاراً ويقلى الجميع بدهنه وينحت الجزر مثل الزيرجية نحتاً رقيقاً ويرمى على اللحم
ويغطى والجوز لا يجعل عليه الماء بل يبرد حتى ينضج بحرارة الدهن ويحل من ماء الجزر على نار
هادية فانه مليح

فصل فى العدسية ثلاثة انواع نبدأ بالعدسية الحسنة من الحلاوة واطيب من طعام كثير يؤخذ العدس
يابساً يقشر ويغسل ويسلق حتى يتهرى ويخلط اجزاؤه ثم يبرد ويعصر من مرقه ثم يؤخذ
اللحم يقطع ويسلق ويقلى ويهيأ له مدققة ساذجة مثل القلقاسية ويقلى مع اللحم الى أن

يحمر ويتحمص ثم يؤخذ خل خمر خمره وزيادة وعسل أو سكر يجعل على البصل والطبخ على نار هادية ويعمل فيه زعفران واطراف طيب ويكثر من الزنجبيل وغيره ودهنه ألية ويعقد على نار هادية الى ان يصير قوامه مثل الخبيصة وطعمه على قدر مزاج الاكل في الحلاوة والحمض وبعد ذلك يلقى اللحم فيه ويغلى قليلا في اللحم ليظهر طعم الحلاوة.

نوع آخر الصلبية يؤخذ اللحم يقطع ويصلق ومعه حمص مجروش ويدقه مدققة بابزار حارة ويعمل معه حمص وارز ويقلى بدهن ألية ويقشر البصل ويعمل الصفيحة ويقلى مع اللحم بالدهن فاذا استوى يعاد عليه مرقة اللحم وخل خمر وعسل واطراف طيب وزعفران ويفنع ويغرف.

نوع آخر الصلبية يؤخذ اللحم يصلق ويعمل معه مدققة ويقلى الجميع ويقشر البصل صغار أو يرمى عليه عسل عند القلي فاذا نضج نضف نضاجة يعاد عليه المرقة والابزار والكزبرة الخضراء كثيرة بحيث تنشف المرقة ويبقى الدهن ويستوى البصل.

فصل كرنب يؤخذ اللحم يقطع كبارا ويصلق ويغرف ويعاد عليه مرقته ويصلق فيه حمص ثم يؤخذ الكرنب يقطع صغارا ويصلق ناحية ويجعل مع الارز بعد أن يغسل الجميع ويرمى فيه مرقة اللحم والطبخ الى ان يستوى ويغرف.

نوع آخر كرنب يقطع اللحم ويصلق ويعمل له مدققة مثل القاصية ويقلى بدهنه وثوم مدقوقه وكزبرة خضراء وابزار حارة وكزبرة يابسة فاذا تعرق اللحم يعاد عليه مرقته ويرمى فيه الكرنب ويقطع قطعا لطافا بدهن ألية والطبخ حتى ينضج الكرنب وتنشف المرقة ويبقى الدهن.

فصل في الحصرمية وهي اربعة انواع يؤخذ الحصرم يفرط ويصلق الى ان يتروى ويصفى ويشال على النار ويجعل فيه قطع لحم نيء ويصلق حتى [كذا] ومدققة كبارا ومدققة وحمص مجروش وارز واضلاع سلق والبصل ونعنع ويسبح فيه لقطين وباذنجان يقطع الصفيحة وتفاح حامض الصفيحة يخرج منه حبة عرامية وسعتر اخضر فان لم يوجد فيابس وان عمل فيه فرخه فهو طيب ويخثر بخبز واما لوز المرفوع احسنه فانه يجىء ابيضا وصفة تخثيره بالخبز يصلق مع الحصرم ويصفى والذى يخثر باللوز يعمل اذا نضج اللحم ويدعه فيه ثم يكزبره خضراء أو أبزار.

نوع آخر حصرمية يؤخذ الحصرم يفرط ويبيس في الشمس فاذا أراد ان يطبخ يصلق ويصفى ويخثر بارز مدقوق ولبن حامض حتى يبقى لونه لون الحصرم الخضراء ويعمل فيها انواع الخضر كالسلق

والجزر والبصل والثوم واللفت وفي كل وقت ما يوجد الخضر ويخثر بالسلق مقطع وحسفة تذوب بالسلق والصيفي من ثفله ويغلى على النار فانه ينقطع فاذا انقطع يترك ساعة والصيفي عنه الماء ويبقى الاخضر في سفل الدست يضرب ضرباً جيداً ويستعمل في كل ما يصبغ وهذا الطعام ينبغي ان يكون طباخه حاذقاً يجعل لونه لون الحصرمية بالحصرم الطرى.

نوع آخر حصرمية مشبهة تسمى البداية والنهاية وهي ان تأخذ حصرماً طرياً والسلق والصيفي حائراً ويؤخذ زبيب جوزاني يدق ناعماً ويقلب عليه الحصرم المصفى وينزل والصيفي ثانيا والطبخ باللحم عادة الحصرمية وما فرغ من الحوائج وغيرها.

نوع آخر حصرمية يؤخذ اللحم الصلب والعرقه بدهنه ويعمل مدققة مثل الحصرمية وينزل عليه مرقة اللحم لبه حامضه وماء حصرم ويخثر بدقيقه الارز ويخثر بالسلق لما ذكر والا الطبخ بالثوم عادة الحصرمية لوناً وطعاماً ولمن أراد طبخه وكان حاذقاً في تسمية الحصرم والطعم.

فصل اللفت وهو ثلاثة انواع «الاول» يؤخذ اللحم يقطع والسلق بحمص وربما لم مدققة عادة النقالى ويقلى بدهنه الية وثوم مدقوقه بكزبرة خضراء يابسة وابزار فاذا احمر يرمى عليه اللفت المقشور مقطعا صغاراً أو لا يكون رقاقا ويغطى رأس القدر وهو يرمى ماء فينشف حتى ينضج في عرقه فاذا استوى ينقص عليه بيضه وهذا النوع يكون في الكزبرة الخضراء متوفرة ويقلى معه البصل مقطع شئ متوفر. الثاني يصبغ اللفت بالزعفران والطبخ كما سبق. الثالث سباقة ويكون النصف لفت والنصف جزر ويسمى سرقية.

فصل اللوز الأخضر وهو نوعان الاول يقطع اللحم صغاراً والسلق وربما لم مدققة ويقلى بدهن الية وكزبرة خضراء وابزار حارة مدقوقة والبصل وتقطع العقابى النضيفه ويقشر بعضه والسلق حتى ينضج وينزل على اللحم ويعاد عليه يسير مرقة وحمص بماء ليمونه حتى ينضج ويغرف ومنهم من يعمل فيه ثوما.

نوع ثاني لوز أخضر يسلق اللوز الاخضر حتى يهرى ويمرس والصيفي من مصفاة ويجعل فيه اللحم مثل الحصرمية ويخثر بارز مدقوقه ويزاد لبنا قليلا وماء ليمونه شئ يحمضه وسباقة الحصرمية والسلق لم لوزنا ضيح ويرمى فيه حتى يعرف انه لوزية.

فصل السماقية وهو خمسة انواع يؤخذ سماقه يدق وينشف زهرية ويؤخذ الحب وما بقي من الزهرة تنقع في ماء ثم يخرط مقدونس والنعنع وسذاب ولباب خبز ينزل من منخل ويعرك

مع البقول حتى يذبل ويترك عليه زهرة السماق وابزار وسعتر يابس ويكثر من السعتر واطراف الطيب وتجعله بماء ليمون وطحينة وقليل من لبن حامض وقلب جوز مدقوق محمص ويعمل منه حشو وتقطع فيه ليمون مالح صغاراً ثم يؤخذ الماء المنقوع فيه السماق يجعل في القدر ويرمى فيه اللحم والكباب وتجعله في الكباب ليمون مقطع صغاراً والصلعه كباب فريك معجون ارز وحمص ويرمى فيه اضلاع سلق وباذنجان ويقطين وقطع فجل وفي زمانه الجزر جزر ولفت فاذا نضج الجميع يرمى فيه قرط مخرط وثوم مدقوق وكزبرة خضراء ويرمى في الحشو ويكون فيه حمص مجروش في مرقة اللحم ويغلى عليه غلوتين ويحمصه على قدر ما تريد ولا تخليه يغلي كثيراً يسود وان اردت محمص تستخرج الزهرة في ماء ليمون وكذلك في مرقة اللحم حتى لا يجيء مسوداً.

الثاني سماقية كما ذكر ويزاد فيه لحم مدقوق مصلوق ثم يدق ثانياً ويحمص بدهنه ويجعل مع السماق فانه مليح.

الثالث سماقية مدقوقة مثل ما ذكرناه ويعمل فيه باذنجان محشي الذي ذكرناه في الباذنجان المحشي والحوائج.

الرابع يسمى الفاخشية سياقة السماقية وتكثر الليمون فيه حتى يصير لونها على لون الفاخشية وجميع هذه الالوان يكون فيه الطحينة وقلب الجوز كثير والبندق فيه أجود من جهة الطيب والنفع.

الخامس سماقية محلاة يؤخذ السماق يدق وينقع في ماء ويصفى ويحط في القدر يحلى بسكر ويحشى بقلب لوز مسموط مدقوق مستخرج في ماء السماق ويعقد على النار ويؤخذ اللحم يصلق ويعرق بدهن الية والبصل ويجعل في السماق ويغلى عليه حتى يدخل في اللحم الحامض ويفتق بماء ليمون.

فصل لوبيا وهي نوعان الاول يطبخ اللحم مثل تقلية الثوم وتقطع اللوبيا الخضرة رأساً راس ويقلع ويستخرج حب الحامض منها ويرمى عليه اللحم ويرد عليه من مرقة اللحم قليل ويترك على نار هادية حتى تنضج اللوبيا وتنشف المرقة ويبقى الدهن والابزار.

نوع ثاني لوبيا يطبخ على هذه السياقة الا انه يكون حب وحده ويطبخ حتى ينضج والاصل في هذا ان تكون الكزبرة الخضراء متوفرة والدهن كثير.

فصل في حمص اخضر يقشر ويطبخ ويقلى بدهنه مثل الربيعية سواء ويكثر دهنه وان كان باللحم.

بلحم خروف كان أجود.

زعبوبية زعبوب الجبل يطبخ مثل تقلية الكزبرة يصلق ويقشر من قشرته ويرمى على اللحم وقليل من المرقة ويكثر عليه الدهن على نار هادية الى ان ينضج.

تسع ألوان أرز يعرف بالمهلبية منه حتى يؤخذ لحم يصلق ويؤخذ ارز ينقى ويصبغ بزعفران ويرمى على اللحم ويغلى عليه حتى ينضج فان صبغته ناقصا يزاد زعفران ويقلب عليه عسل نحل او سكر مدقوق ودهن الية ويترك على نار هادية حتى يتفلفل ويذر عليه السكر وقلب الفستق ومن أراد ان يعمله بالجلاب لقوى بعسل النحل فليفعل.

الثاني أرز أبيض بردويلى يطبخ مثل هذه الصنعة ويكون فيه حمص صحاحا منقوع ويسقط الزعفران والعسل الثالث يسمى رخامية يصلق اللحم فى ماء قليل حتى ينضج ويشال اللحم ويقلب على المرقة مثل ثلاث مرات لبن حليب ويغلى ويرمى الارز المنقى المغسول ودهن الية فاذا نضج وتفلفل يرمى فيه اللحم وسكر ابيض نقى ويكثر دهنه.

الرابع أرز مفلفل يصلق اللحم ويعرق بدهن الية ويعاد عليه مرقة ويكون فيه سلق مع حمص صحاحا منقوع يوما وليلة ويرمى فيه الارز المنقى المغسول ويترك حتى ينضج نضجا جيدا أو يصفى عنه الماء جميعه ويقلب عليه دهن الية وشحم طرى ويغطى رأس القدر ويترك ساعة ويعمل عوضه الحمص قلب فستق ويذر عليه السكر.

الخامس أرز أصفر مفلفل يصبغ الارز بالزعفران والباقى على عادته والعجم تعانيه كثيراً.

السادس رزة صفرة ورزة بيضاء يصلق الاصفر ناحية والابيض ناحية ويرمى ويصفى عنه الماء ويرمى الارز الاصفر على اللحم ويجعل عليه السرج الدهن ساعة ثم يجعل الابيض عليه ويترك ساعة ويكون الفستق عوضه الحمص.

السابع فائزية بخوخ دب سياقة ذلك مثل ما ذكر ويكون بخوخ دب فانه يجئ احسنه طعماً ولوناً.

الثامن ارز بحب رمان حرمزاه ويسمى فائزية ايضا يؤخذ اللحم يصلق ويعرق ويؤخذ حب رمان بدوه ويصفى تخينا ويرمى الارز فيه فى مرقة اللحم وتكون مرقة قليلة وينضج الارز فى المرقة ثم تصفى المرقة على الارز ويترك عليه الحب رمانه والسكر ودهن الية ويدوه مع الحب رمانه ودهنه نعنع ويطبخ على نار هادية بدهنه حتى ينضج ويعقد بحيث تغرف الزبدية الهرامات. التاسع أرز قراصيا يؤخذ قراصيا بلدية يصلق ويصفى ويحلى بسكر أو عسل ويسقى الارز

كما ذكر في الحب رمانه بحيث يبقى لونه كأنه فص عقيق فانه حسن حسنه غريب.

نوع آخر قراصيا يؤخذ القراصيا يصلق ويعمل معه كما ذكرنا في الخوخ فانه أحسن من لونه حب رمان.

نوع آخر مزورة الخادم يقطع اللحم ويصلق ويعمل له مدقوقة في ماء ارز وحمص مجروش ويصلق مع اللحم حمصاً صحاحاً منقوعاً ويصلق الارز المغسول في مرقة اللحم حتى ينضج ويسقى بلبن حامض ويسير ماء ليمون ويعمل فيه معدونس مخروطاً وقسط ولبنه مالح مقطع بدهن الية ويترك حتى ينضج.

فصل القمحية نوعان الاول مشهور والثاني يسقى لبن حليب عوض الماء.

فصل الكشك نوعان الأول مشهور. الثاني يزاد فيه قنبريس مذاب فيه ماء ليمون اخضر وحمص صحاحاً ويدخل فيه الباذنجان والجزر واللفت والسلق والقرع.

فصل طبيخ الكماة يؤخذ الكماة السود الرملية فتقشر الكبار منه وتغسل الصغار ويحك بحجر الرجل الجديد بحيث لا يبقى فيه تراب ويقطع قطعاً متساوية ثم يؤخذ اللحم يقطع صغاراً ويصلق حتى يتهرى وينضج ويقلى بدهن الية ويصل اخضر مقطع صغاراً وكزبرة خضراء حتى يحمر اللحم ويجعل عليه الكماة ويسير من مرقة اللحم ويكثر دهن الالية ويتشف حتى ينضج الكماة ويجعل عليه سعتر يابس مدقوق متوفر ويترك حتى يتهرى ويفقص عليه البيض عيوناً فاذا استوى البيض يغرف وهذا باللحم الخروف السمط أنسب وكلما كثر دهنه طاب ويجعل مع اللحم مدقوقة صغار.

فصل الخل أربعة أنواع الاول الحبشية يؤخذ زبيب أسود ينقى من حبه ويدق ناعماً ويرش عليه كلما دقته خلاً ويصفى بخل حاذق ويصلق اللحم لحم سلقة ويقلب الزبيب والخل وقليل من المرقة ويدق له مدقوقة معجونة بارز وحمص مجروش ويرمى فيه أضلاع سلق ويصل يابس صحاح ويرمى الجزر جزر مقطع ويرمى القرع قرع ويحلى بسكر ويسير دبس أو عسل ويعمل فيه نعنع واطراف طيب ويعقد على النار ان أراده رقيقاً والا حسن ان يكون ثخيناً.

الثاني الزيرباج وهو نوعان «الاول» يؤخذ اللحم يصلق ناضجاً ويجعل فيه حمص مجروش فاذا انضج الحمص يقلبه عليه من مرقة اللحم وخل وسكر أو سكر وزعفران وقطع من سفرجل

وتفاح

وتفاح وقلب لوز مسموط وعناب ونعنع طرى يعقد.

الثاني مثله ويزاد نشا بحرمة ولبيتى لونه مصفراً.

الثالث طبيخ خل مخثر نوعان، الاول تصلح اللحم ويهيأ له مدققة بالباقلا ويقلى بدهنه الية حتى يحمر ويقلب عليه بصل مخروط عندما يقلى ومقدونس مخروط ونعنع وعرق سذاب ثم يقلب عليه خل خمر وطحينة والطراف طيب ويبذر حمص مدقوقه أو قلب لوز ولسيرمن ثوم ويغلى غلوات حتى تلطخ يخثر ويغرف.

الثاني مثله وعوضه اللحم المقلى يكون مدقوقاً محمصاً والباقي مثل الاول طبيخه بالطحينة والخل والبقول.

الرابع المصوص وهو مثل ما يعمل في الدجاج.

فصل النارنجية وهى نوعان الاول تقطع اللحم وتصلحه وتعمل له مدققة وتقلى بكزبرة خضراء وبصل وابزار حارة حتى يحمر ثم تتخذ له جزراً مثل النرجسية مقطعاً صغاراً أو تصلحه مع البصل مقطع وترمى على اللحم مع قليل من المرقة فاذا نضج يعصر نارنج ويقلب عليه مع نعنع واطراف طيب وحمص مجروشه ولا يعصر النارنج مع قشره.

الثاني طبيخ نارنجية تطبخ النارنجية العادة وتؤخذ مدققة يعمل قدر النارنج ويرمى في المرقة فاذا نضجت تؤخذ صفار البيض وحده يعمل فيه يسير من دقيق حمص ناعم وزعفران قدر اللون وتجعل المدققة فيه لتلبسه وتعمل مثل النارنجة وترمى في المرقة وتغلى على الريح حتى تشتد البيضة على المدققة ثم تؤخذ بياضه البيضة بصفاره يدقه ناعماً وتدعه فيه ابزار حارة ومقدونس ونعنع وكزبرة خضراء ولصرف وتعمل على النارنجة في القدر وتغلى عليه حتى تقوى وتغرف وتعمل هذا الشبكة على وجه الزبدية وتعمل المدققة المصنوعة لصفار البيضة على وجه الزبدية مثل النارنج ولا يعمل دقيقه الحمص الا كثيرا بل قليلا لتمسك البيضة.

فصل طبيخ فقاعية ماء ليمونه وهى ثلاثة الوان، الاول تقطع اللحم وتصلحه وتعمل له مدققة صغاراً يعمل فيها ارز وحمص مجروشه فتسلق مع اللحم فاذا احمر يعاد عليه يسير من مرقة اللحم ويقطع له اضلاع سلق صغار لطيفة كل ضلع طولاً وعرضاً ويرمى عليه حتى ينضج ثم يقلب عليه ماء ليمونه ويزاد من المرقة لتكسر حدته ثم تؤخذ بيضة يضرب بياضه بمقدونس مخروط ونعنع ويسذاب وابزار حارة واطراف طيب ويجعله على وجه القدر ويجعل الصفار على البياض شبكة على وجه الزبدية ويذر عليه دارصيني.

الثاني فقاعية بلا شيلة .... بياض بالاصل

فصل في قرطمية وهي نوعان الاول تصلقه اللحم ويغرف ويدقه قرطم بملح وقليل ارز وقمح وتصفي بمرقة اللحم وتزيده ماء وتعيده على التصفية مرتين أو ثلاثة وتجعله على اللحم وتعمل فيه سلقاً ومدقوقة كباراً وتعقد على النار فاذا استوى تقلب عليه ماء ليمون وعرقه نعنع وتغلى غلوات.

النوع الثاني قرطمية محلاة مثل القرطمية وتزاد سكر وفي زمنه اللفت والجزر تعمل فيه ذلك.

الثالث لوز محلى تؤخذ اللحم على العادة وعقده في المدققة تؤخذ لوز مسموط مدقوقه ناعماً تستحلب من مرقة اللحم وتعاد على اللحم وتغلى بسكر الى ان تعقد ثم تقلب عليه ماء ليمون وتغلى غلوتين ثلاثة وعرقه نعنع وتخثر بيسير من نشا.

فصل السفرجلية وهي نوعان. الاول تؤخذ اللحم تسلقه وتعمل له مدققة صغاراً أو تغلى بدهنه الية وبصل وكزبرة خضراء ثم تعاد عليه قليل من المرقة ثم تقطع السفرجلة اربع قطع وتنقى حبه وعراميشه وترمى على اللحم وقليل زعفران واطراف طيب ويسير عسل أو سكر وتطبخ الى ان ينضج نصف نضاجة ثم تجعل عليه يسير ماء ليمون وكزبرة خضراء وتغلى الى ان تنضج السفرجلة وترمى عليه قلب فستق.

نوع آخر سفرجلية سماقية ويكون عوضه الماء ليمون خل وتطبخه السفرجل بشيرج ويترك على العادة

فصل في تفاحية وهي اربعة انواع الاول تؤخذ التفاح الحامض تسلقه وتصفي وتنزل على اللحم ومدققة وتجعل فيه قطع من التفاح المصلوقه واضلاع السلق وان اردت تحميضه بلبه حامضه وتقلى ببصل وكزبرة خضراء وثوم وان كان دلعاً تحمض بقليل ماء ليمون بحيث لا تظهر طعمه وتعمل فيه نعنع.

نوع ثاني تفاحية يقلى اللحم والمدققة العادة ببصل وكزبرة خضراء وتقطع التفاح الحامض تصفيه وتخرج حبه وعراميشه وترمى على اللحم بدهنه كثير وتنشف ثلاث مرات واربعة حتى تشرب الدهن ثم تنزل عليه مرقة اللحم وتغلى قليلا حتى ينضج التفاح وتنشف بعض المرقة وان أراد تحميضه بماء ليمون. نوع آخر تفاحية تقطع اللحم وتصلقه وتقلى ثم تنزل عليه تفاح فتحي أو حديثي والفتحي أجود بعد ان تنقى من حبه وعراميشه وتنزل عليه مرقة اللحم وسكر ويسير زعفران واطراف طيب وقلب فستق مسموط وتجعل على نار هادية حتى تعقد السكر وينضج التفاح.

نوع ثاني تفاحية مثل ما ذكر وتزاد ماء ليمون احضر قد عصر أو خل أو ماء حصرم على قدر

ما تريد

ما تريد من الحوامض.

فصل الرازيانج وهو نوعان الاخضر وهو الشمر تصلق اللحم وتقلى بكزبرة خضراء وبصل وابزار حارة ويسير ثوم ثم يقطع قلوب الشومر الاخضر ويقطع لصفيه ويترك على اللحم ويعاد عليه يسير من المرقة ودهن الية ويغلى عليه حتى ينضج وتنشف المرقة.

نوع آخر رازيانج مثله ويجعل مع المرقة المنزل على اللحم خل محلى والسماقية عادة.

فصل في العدس وهو اربعة انواع الاول نوعان يطبخهما السوقة والعامة فلم نذكرها. الثاني يؤخذ العدس تصلقه الى ان ينضج ثم يؤخذ لحم يدقه وتصلقه وتصفي عنه الماء وتدقه في الهاون حتى ينعم ويجعل عليه ابزار حارة وتقلب عليه دهن الية وتحمص دسته الى ان يحمر ثم يجعل ساقا منه العدس المصلوق وساقا منه الرشتا الى ان يملأ المقلى وتقلب عليه دهن الية مقدارا جيدا ويسيرا من مرقة اللحم ويجعل على نار هادية ويجعل فيه دهن ملعقة رقيقة من اجنابه حيث يحصل تحته ولا يزال يغلى الى ان ينضج الرشتا.

نوع آخر عدس ورشتا يؤخذ رقاق السنبوسك يقطع مثل الرشتا ويطبخ فانه ارق النضج وانفع للخبز الذي فيه واسرع هضما يؤخذ لحم ومدققة بارز وحمص بعد ان تصلقه تعرقه بدهنه ويجعل في القدر ويجعل عليه يسير من المرقة ودهن الية شيء متوفر وترمى الماء فيه ويترك على نار هادية حتى ينضج ويتغلغل بالدهن ولا يبقى فيه مرقة ويغرف اهراما.

نوع آخر رشتا يؤخذ اللحم يدقه ناعما بارز وبصل وكزبرة خضراء وتعجنه بيسير من دقيق قضامه او دقيق ناعما وتصلق البيض وتقشر ويجعل عليه اللحم المدقوق كبابا كبارا ويجعل مع الرشتا فانه يجيء حسنا وان عمل بغير دقيق تفتت ولم يقف على البيض.

نوع آخر نبالة يصلق اللحم وتعرقه بدهنه وفيه كباب بيض كما ذكرنا وكباب بغير بيض فيه ارز وحمص ويجعل في القدر وترمى فيه ارز ومرقة جيدة ويغلى عليه غلوات حتى ينضج فاذا انضج ترمى فيه الرشتا ويغلى عليه وتقصص فيه بيض وتكبه فيه اقلاع سلق وكزبرة خضراء ويغرف ويعمل نوعان نوع يشرب بالحجبا ولا يكون فيه مرق ويزوجه وتجرح بانواع المشاهير مثل السنبوسك والشرائح والعجة والحلوى والبيض المرجد.

فصل في الكسكسو ثلاثة انواع الاول شعيرية وتعرف بالكسكسو يؤخذ دقيق البيض مثلث ويعجنه عجنا قويا ويفتل صغارا قدر الشعير وتصلق اللحم كما ذكرنا للرشتا المطلقة والمدققة

وجميع ما ذكر ويرمى الكسكسو في المرقة ويغلى عليه حتى ينضج ويصفى عنه المرقة ويقلب عليه
دهن ألية متوفرة ويجعل على نار هادية حتى يشرب الدهن.

نوع آخر كسكسو سابقة في انضاج اللحم وتعريقه ويذوب لية خالصة بعرقه اللحم ويغلى
عليه حتى ينضج فان بقي منه مرقة كثيرة يصفى عنه ويقلب عليه دهن ألية ويترك على نار
هادية حتى يشرب الدهن ويجعل في هذا النوع حمص.

نوع آخر كسكسو المغاربة يؤخذ الدقيق ويرش عليه الماء ويعرك بحيث لا يصير عجينا وينزل
منه غربال ويصلح له لحم مثل الرشتا ويؤخذ مصفاة أو قدر مثقبة ويجعل ما نزل من الغربال
من العجين فيها ويجعل على القدر التي فيها اللحم ويطبقها ويغلى عليه حتى ينضج بالبخار
فاذا نضج ينزل على اللحم ويقلب عليه دهن ألية حتى يتقلقل.

نوع آخر المجدرة يعمل في الشرقة يصلح اللحم والكباب بالارز والحمص ويعرقه اللحم ويعاد عليه
المرقة ويرمى فيه عدس قد سلق ونضج في مقالة آخر وحمص ويرمى عليه الارز حتى ينضج
ويغرف وذلك يشرب بالحجا.

فصل المخمسة نوعان «الاول» يصلح المخمسة الاخضر حتى ينضج ويصفى بعد أن
يختر قبل ساعة بقطع خبز أو حفنة من ارز مدقوقه ويجعل في القدر ويرمى قطع اللحم السمينه
ويترك الى ان ينضج نصف نضاجة ويرمى فيه السلق اضلاعا ونعنع وبصل صحاح وثوم
ويدوم له مدققة كبار بابزار حارة وارز وحمص مجروش وثوم صحاحا بقشره غير مقشر
ويتركه حتى ينضج اللحم ويهدأ وان كان قليل الحموضة يحمضه بليمون.

نوع آخر مخمسة يابس يؤخذ اللحم ويقطع صغارا ويصلحه ويشال المرقة ناحية ويعرقه
اللحم ببصل وكزبرة خضراء وابزار حارة الى ان ينضج ويحمر ويكون البصل متوفرا ثم يؤخذ
المخمسة اللوزي اليابس يغسل بماء سخن ويترك ساعة وينزع نجمه بحيث لا يخرج منه
الشمس الا صنعة جيدة ويترك على اللحم المقلي ويرد عليه شيء يسير من المرقة وينشف
ساعة بعد ساعة بحيث لا يتهرى المخمسة وعندما يعلم انه استوى ينزل عليه عسل وماء
ليمون وان وجد ماء حصرم فهو اوفق وان كان حموضه غير مرضي ينزل عليه ماء ليمون
بحيث يعتدل في الحلاوة والمرورة حتى تنشف عنه المرقة ويبقى الدهن ويهدى بعد أن
يعمل فيه اوراق نعنع وكزبرة خضراء لا غير وبصل وعند الغرف يذر عليه كزبرة يابسة

وكزبرة خضراء مخروطة وان عمل عوضه المشمش قمر الدين الرومي فهو اجود.

فصل الموز نوعانه يؤخذ موز أخضر يقشر ويقطع طوالاً مثل القلقاس ويقلى بشيرج كثير بحيث يحمر الموز ويبقى مثل القلقاس وكزبرة خضراء وثوم مدقوقه وبصله فاذا احمر اللحم ونضج يرد عليه الموز المقلى ويسير منه المرقة ويذره مدقوقه نانخ محمص معزول منه قشره وصنعته ذكرت في ست الشنع وينشف ساعة بعد ساعة حتى تنشف المرقة فانه مثل ست الشنع طعما ويقلى هذا الموز ويترك في جلاب قوى القوام ويعمل فيه فستق.

فصل في عصيبية يصلح اللحم ويقلى حتى يحمر ثم يؤخذ خبز عصيبي يقلى بشيرج حتى يحمر وان لم يكن خبز عصيبي فقشر كماج منزوع منه اللباب ويجعل الخبز المقلى على اللحم ويقلب عليه يسير من المرقة حتى يكثر الخبز ثم يعقد جلابا قويا ويكثر عسله ويقلب على اللحم والخبز المقلى ويغلى غلوات حتى يليه السكر واللحم ويجعل فيه قلب فستق ويسير خشخاش ولوز.

نوع آخر بديعية يقلى اللحم حتى يحمر ويعمل مدققة صغارا بابزار حارة ويؤخذ جبن حبشي يغلى له ماء غليانا قويا ويقطع الجبن ويرمى في الماء المغلى ويترك ساعة ويجعل منه غربال وينشف بعد ذلك ويطحن ويصفف اللحم والجبن في مقلى ويؤخذ بيض يجعل في زبدية ويجعل فيه ابزار حارة وبقدونس وشيء من زعفران ويضرب حتى يختلط ويجلى منه امقال بلا بياضه ويقلب على اللحم حتى يكبسه جميعه وينزل عليه يسير من المرقة ودهن الليه شيء جيد ويتركه حتى ينضج البيض وينقص عليه امقال بياضه ونصف المدققة ومن الخبز المقلى وان عملت فيه حبا مقليا ايضا كان حسنا وهو طبخ نوعانه نوع بمقلى ونوع بلا مقلى.

نوع آخر المعشوق فيؤخذ رطل لحم بلا عظم يقطع صغارا ويصلح نصف سلقة ويصفى عنه الماء ويجعل في مقلاة ويؤخذ ثلثي رطل الية يقطع صغارا بقدر اللحم ويضاف اليه اللحم ويجعل على نار هادية ويقلى نصف قلية بحيث يحمر الدهن ويؤخذ منه التمر الجيد رطليه فينزع عجمه ويحشى عوضه قلب فستق والدهن ويجعل على نار هادية حتى ينضج التمر ويعمل عليه امقال بيض ويذر عليه فستق صحاح مسحوق.

الباب الخامس في الحلاوات والمخبوزات وما يجري مجراه

النوع الأول مجمّرة برقاق سنبوسك حلوة يؤخذ رقاق سنبوسك يقطع حواشيه ويرش فيه ماورد ويذر فيه سكر مدقوق ناعم ويلف اطرافه الى الوسط ويذر عليه سكر ويجمع كذلك الى ان يبقى قدر القرصة الكبيرة واطرافه حواليه خارج ويصب عليه حتى يقوى بالقلي ويقليه ويفعل ذلك دفعات الى ان يحمر احمرار السنبوسك ويحط في صحنه ويقلب عليه جلاب له قوام قوي ويذر عليه فستق مدروس يعمل منه قدر الحاجة والافضل فيه جودة قليه.

النوع الثاني حلاوة ستّ العجمية وتسمى خوشنه ايضا طريقة اطيب من العجمية يؤخذ دقيق مثلث نصف رطل يجعل عليه اربع أواق سمن ويحمص على نار هادية الى ان يحمر وتفوح رائحته فاذا فاحت رائحته يكون قد تحمص له نصف رطل سكر ناعم ويشال الدست من على النار ويذر عليه السكر ويحرك تحريكا متواليا على الارض فاذا اختلط يحط طبقه كبير ويقلبه عليه ويسويه ويقلب عليه الدقيق المحمص ويبسط لطبقه آخر صغير حتى يتملس ويتركه حتى يبرد قليلا ويقطع بسكين عريضة شوابير لطاف قدر ما يريد ويجرها بالسكين وتشيل الشابورة ويذر عليها سكرا مصحونا في الصحن مع حبة مسك ويذر عليه فانه طيب مليح والذي يريد منه الدقيق لا يلهم يعمله كما عمل في الاول الى ان يفرغ وعبارته لكل رطل دقيق رطل سكر وثمانية اواقي سمن فانه من المآكل اللذيذة في الشتاء.

نوع آخر حلاوة مكشوفة يؤخذ لوز مقشور يدق ناعما حتى يلعب في دهنه رطل ويؤخذ عسل نحل ابيض رطل ورطل سيرج ورطل سكر مصحون ناعما ويصبغ اللوز بالزعفران وماورد ويحط اللوز في الشيرج على نار هادية ويحمص تحميصا جيدا ثم يقلب عليه السكر والعسل ويطبخ الى ان يصير له قوام ويشال عن النار ومن اراد ان يحط في صحنه ومن أراد ان يبسطه على طبقه ويقطع شوابير فانه يفعل واوزانه متساوية.

نوع آخر حلاوة المأمونية وهي ثلاثة ألوان كانت تطبخ للمأمون الأول يؤخذ طرف الية تصلق في ماء حتى ينضج ويهري وتصفى من الماء وبعد ذلك يهرس ويخرج الية من المنخل ويجمع في زبدية ويغسل الارز ويدق وينخل منه منخل رفيع ويصحنه السكر الطبري ويجعله مع الية في دست ويطبخ على نار هادية حتى يستوي ويبقى له قوام يبسط في الصحن ويرمى

فرخ قلب فستق صحاح مقشور.

الثاني مامونية اجود من الاول وعليه العمل يؤخذ ارز يغسل ويدق ناعماً وينخل من منخل ويؤخذ لبن حليب مغلى سالم من التقطيع يرفع على النار ويجعل في اللبن الحليب سكر حتى يذوب ويذر فيه الارز والطبيخ عصيدة مرقة ويجعل عليها دهن الية مسلية شيء كثير فانها تشرب الدهن الاول ولا يزال الطبيخ على نار هادية حتى تقذف دهنها وتحمر وعلامة نضجها وتميل الى السمرة ويجعل فرخ قلب فستق وحب رمان.

الحلاوة المشهورة صوت خاتم سليمان وغيره واقراص لونه احمر واصفر واخضر.

نوع آخر وهو العرقية وهو لون مليح غريب الطبخ بصدور الدجاج السمان وهو ان تسلق الدجاج وتطجنه بالشيرج ويؤخذ صدورها تبرد وتسل كالشعر ثم تاخذ رز وتغسله وتدقه وتنخله ناعماً واعمل لكل رطل ارز صدر دجاجتين مسلولة ومن السكر على قدر ما تريد من حلاوتها وخذ لبناً حليباً اغسله وحل فيه السكر حتى يطيب شديد الحلاوة فاذا ذاب السكر اجعل فيه الصدور الدجاج المسلولة واغل عليه غلوات ثم رد الارز وحركه حتى لا يلصق فاذا صار كالعصيدة واسمح قليلاً الحد عليه دهن الية مسلية ولا تزال الطبيخ على نار هادية حتى تقذف دهنها وتحمر لونها وتزيد انه لا ترتفع يدك من تحريكها حتى لا تلتزق فاذا صارت عد في الصحن اغرفها وارم في وسطها فستقاً مقشوراً فانه يجيء مليح محبط بصدور الدجاج وهذه عملتها في دار عمى الملك الاشرف.

نوع آخر هريسة الفستق وهي ثلاثة انواع الاول يسمط الفستق ويقشر وينشف ويحط على نار هادية ويدقه دقاً ناعماً بحيث يلعب في دهنه ولكل رطل فستق صدر دجاجتين يؤخذ صدر الدجاج تسلقه بالملح وتطجنه بزيت طيب وشيرج وتبرد فاذا بردت ينزع عنها العظام وتنزع قدر ما يستطيع من الرفعة ولو امكن ان تسل بابرة فعل وكلما نسل منها يجعل في ورق السلق حتى لا يزال رطباً ثم يجعل جلاب رقيق بحيث انه لعقد نصف العقادة ثم يرمى فيه صدور الدجاج ويحرك بشابة بحيث لا يختلط فاذا احمرت الصدور بحيث لا تيبس واخذ حده يرمى فيه الفستق المذكور اولاً ويضرب بالمغرفة ضرباً قوياً مثل الهريسة حتى ينعقد ويجعل فيه نشابة ملكوته ورد ولكل رطل فستق ربع اوقية ونصف اوقية عسل طيب وما خرج من الدجاج من دهن يجعل فيه وعند ذلك يجعل فيه ماء السلق المقطوع المعزول بالملعقة ضرباً

قويا ويصبغ لونه كما يختار والصفا ويجعل فيه مسك وماورد ويبسط في الصحون ويرسم بالقراصي الليمونية والسكر المدقوق الابيض.

الثاني حمصية سياقة الاولى وعوضه الفستق حمص اخضر منزوع من قشره.

الثالث فستقية بلا صدور دجاج يؤخذ فستق يسمط ويحمص ويدق حتى يلعب في دهنه سياقة الاولى ويعقد الجلاب ويرمى فيه الفستق والنشا والطبخ حتى ينعقد ويستعمل ويصبغ بورق السلق.

نوع آخر تمرية يؤخذ التمر ينزع من نواه ويجعل فيه قلب فستق مسموط مدقوق معجون بالسكر وماورد ومسك ويحشى به التمر ثم يؤخذ عجين القطايف يضاف اليه نشا مكسور بماورد لتصنيع العجين مثل حلاوة المشبك ويغطس التمر في العجين ويذر عليه سكر وقلب فستق ويرش عليه ماورد ممسك.

نوع آخر يسمى بالمرسى يؤخذ التمر ينزع من نواه ويؤخذ لباب خبز يخرج من ظاهر المنخل ثم يؤخذ شيرج أو زبد طري أو سمن أو دهن الية على ما تريد يجعل في المقلى ويرمى فيه التمر حتى ينحل ويرمى فيه لباب خبز ويحرك تحريكا جيدا ويذر عليه السكر بنظر حلاوته ويرمى عليه فستق محروس محمص ويغرف في صحن.

نوع آخر حلاوة مخنوقة يؤخذ الدقيق المثلث يلت بسمن ودهن الية ويعجن عجناً قوياً ويطبخ بخميرة ويترك حتى يختمر جيداً ويمد بالشوبك مثل الططماج ويقلى في شيرج في مقلى حتى يحمر ويصير كأنه ورد ويطبخ حلاوة صابونية بقلب فستق صحاح فاذا قرب النضاج يرمى فيه الرقاق المقلى ويحرك بالاسطام ويمد في الصحن فانه يجئ مليحاً.

نوع آخر ناصرية عملت في دار الملك الناصر صاحب حلب يؤخذ الدقيق المثلث يعجن كما ذكر اولاً ويمد بالشوبك مداً رقيقاً ويقطع بقالب المشبك مدورات ويقلى بالشيرج حتى يحمر وتطبخ حلاوة صابونية ويلصق بين كل ثنتين قطعة حلاوة ويذر عليه قلب فستق وسكر.

نوع آخر سمنية يؤخذ لكل رطل دقيق خمس اواق سمن ودهن الية ويعجن بخميرة ويترك حتى يختمر جيداً ويجعل قرص دقيق ارق ما يكون ويدق بقالب الكليجا ويخبز في الفرن ويطبق بينه حلاوة صابونية قدر ما يريد الانسان.

نوع آخر صابونية يؤخذ الدقيق يحمص بالسمن حتى يأخذ حده ويترك على النار ويعقد بالسكر

ويعجنه بلبنه حليب عتمى وتعمل منه قوالب مثل الصابونه المطيب وتجعل في طبقه وتحط في الفرن حتى يتخبز ويسلك الصا مليح وان لم يتخبز بالطبقه ما يتخبز ويسلك.

نوع آخر حلاوة الكاهيه يؤخذ لكل بياضه بيضة وزنه درهمين نشا ويجعل في البياض في طاسة ويجعل النشا ناعماً ويرى عليه ماورد ولا يكثر فيه فانه ينحل وتأخذ ملعقة جديدة مدققه الحصر ويضرب به بياض البيض والنشا حتى تختلط اجزاؤه ويصير له قوام ورغوة ثم يؤخذ مقلى ويجعل على نار هادية ويحمى الشيرج ويجعل منه البياض والنشا بالملعقة فيه نقطا صغارا ويقليه حتى يصير احمراً ولا يحلى فيلصق بعضه ببعض ويشال من المقلى ويجعل في جلاب قاصف له قوام ويؤكل ولا يجعل فيه نقط كبار فانه اذا جعل نقطا صغاراً يكبر في الطاجنه واطيب ما يؤكل سخنا واذا برد لا يكون طيبا.

نوع آخر حلاوة كاهيه محشوة يؤخذ الفستق السيط ويدق ناعماً بالسكر ويعجنه بماورد ويعمل منه كعك ويشال على نشابة ويغطس في بياض البيض والنشا المعمول للكاهيه ويرك حتى يكبس الفستق ويرمى في المقلى ويجعل في الجلاب فانه مليح.

ملبه نوع آخر يؤخذ الملبه يقلى بشيرج ويجعل في الجلاب ويذر عليه السكر.

النوع الثالث كنافة رشتا تؤخذ الكنافة تدهن بشيرج وتطوى طاقاً طاقين كل طاقتين يدهن بشيرج ويقطع رشتا تقطيعا رفيعا في صحن ويسقى بشيرج وسكر مدقوق وقلب فستق.

نوع كنافة بزبد يجعل عوضه الشيرج زبد في الصحن اما عند التقطيع فلا بد من الشيرج ويذر عليه سكر وفستق وجلاب قوى فانه اطيب من الشيرج والذ.

نوع آخر اوساط يؤخذ الفستق السيط ويدق سكر حتى يلعب في دهنه ويعجنه بماورد ويؤخذ كنافة تدهن بشيرج ويجعل الفستق فيه وتطوى مثل الاوساط ويقطع شوابير لطافا ويسقى بالجلاب القاصف والشيرج الطرى.

نوع آخر كنافة مقليه تؤخذ الكنافة تقلى في الشيرج وتجعل في الجلاب ويذر عليها سكر وقلب فستق.

النوع الرابع عشر صفة حشو قطايف وشهرتها تغنى عن ذكرها وانما لابد ان ننبه عليها صفة حشو قطايف الذى تعمله يؤخذ قلب فستق سيط ويحمى على نار هادية وبعد ذلك يدق ويعجنه بسكر مدقوق ناعم وماورد ويعجنه حتى يلعب في دهنه ويستخرج منه دهنه فستق ويسقى به القطايف فانه احسن من الشيرج.

نوع آخر أبو لاشي هو صحن دهن الفستق دهن الجوز المحمص والمقلي معروف وكذلك ابو لاشي باللبن الحليب والسكر.

ثاني قطايف مذرورة الصغار الصفف ويذر عليها الفستق نار قوية ويقلب عليها الجلاب ويؤكل.

نوع آخر ابو لاشي ويقال كل واشكر ويقال قربه يا روح. يؤخذ الدقيق يعجن بالسمن ويدهن الرقاق ويطوى عرضه اربع أصابع طاقات ويقطع شوابير ويقلى بالشيرج حتى يتورد ويجعل في الصحن أو يذر عليه سكر مدقوق والجلاب القاصف وقلوب الفستق.

نوع آخر قربه يا روح يعجن كما ذكر ويدهن بالسمن ويطوى على نشابة ويترك منه النشابة وهي قائمة ويعمل قرصاً ويقلى بالشيرج ويعمل بالسكر والجلاب.

النوع الخامس عشر يعمل حلوة توت يؤخذ الدقيق يلت بالسمن ويعرك عركاً قويا ويؤخذ غربال ثم يكبل عليه عجنة بقدر التوتة ويحط في الغربال ويقلى بالشيرج ويجعل في الجلاب فانه يجئ مليحا والاصل في عملها الغربال ودهن كثير في العجين.

النوع السادس عشر قطايف يؤخذ العجين يلت بالسمن ويعجن عجنا قويا ويمد بالنشابة مثل ورق الططماج ويدهن بالسمن من الداخل والظاهر ويلت على النشابة وتقام النشابة وتفتل العجينة باليد اليمنى واليسرى وينزل منه النشابة برفق ويبسط فوقه ويخبز في الفرن مقمراً فاذا استوى يقلب عليها الزبد والسكر والجلاب وهي سخنة.

النوع السابع عشر السنبوسة الصراوية يؤخذ العجين يعمل منه قطايف مثل الاول فاذا برد ويكسر وينزل من ظاهر غربال بعد خبزه ويسقى بالزبد والسمن والسكر وقلب الفستق وماء الورد.

النوع الثامن عشر حلاوة كشك. يؤخذ الكشك الطري الاخضر يجعل عليه جلاب ويجعل الكشك فيه ويعقد على نار هادية فانه يجيء نوعاً فيه مرورة طيبة ولو اوجب تحميضه بليمونة.

نوع آخر حلاوة المؤلفة يؤخذ وزنه اربعين درهماً نشا ومثله دقيق سميذ يخلط الاثنان وينخل ويؤخذ وزنه مائة وعشرين درهماً سمناً أو شيرج يشال على النار فاذا حمى يذر الدقيق والنشا ويقلى علوقته ثلاثة ويقلب عليه عسل منزوع الرغوة او جلابا قويا ويطبخ حتى ينضج ويعقد ويشال ويعمد في الصحن ويعمل فيه قلب فستق ويذر عليه سكر.

نوع آخر المزعفة نشا وزنه مائة وعشرين درهما حليب وزنه ثمانية دراهم زعفران وزنه درهمين ويكسر النشا ويعجن بالحليب ويضاف اليه بياض بيض سبع بيضات ويترك من المنخل

بعد

بعد ان يختلط ثم يضاف اليه وزنه ستين درهماً لبن حليب ويعجن حتى يختلط ثم يعقد
جلاباً قوياً ويجعل شيرج في مقلى ويغطس يده في العجين وينقط اصابعه في المقلى نقطاً متيسراً
ويقلى فاذا احمر يترك في الجلاب حتى يفرغ.

فصل في الخبوزات نبتدئ بالساذج الذي يؤكل الشيء به وهو انواع:

الاول كعك يؤخذ لكل رطل دقيق اربع اواقي سمن ان شئت ان تعمل معه دهن الية
ينقص من السمن ويلت الدقيق ويبسط بحيث يختلط ويدق له شيء من الجوز الذي يسمى
الاشنة تبل بماء ويعصر من الماء ويدقه حتى يصير كالمرهم فاذا بليت تسرع في دقه وقليل
من حلبة الغنا ومصطكى يدق موزع قدر ما يريد ويلقى على الدقيق انيسون وحمص وشونيز
وكزبرة يابسة صحاح وسمسم مقشور ويعجن بلبن حليب وخميرة تذاب في اللبن الحليب ويعركا
عركاً جيداً ويعمل منه كعك لطاف ويذر على وجهه من الابزار الذي في جوفه ويخبز ويترك
الخباز يعمل على وجهه باصبعه بعضه وعسل وخشخاش ويترك تقميراً جميلاً وان اراده اصفراً يعمل
في اللبن الحليب قبل العجين ورس مدقوقة منخول ناعم فانه يجيء مليحاً.

الصنف الثاني كعك مقمر وهو طيب يسمى مقمراً يجيء ويذوب في الفم يعجن العجين بالابزار
كما ذكر اولاً ثم يؤخذ دست يملأه ماء ويغليه غلياناً قوياً فاذا غلى يجعل الكعك في
نشابة ويحطها في الماء ويسلق في الطبوه ويعمل بالكعك جميعه كذلك فانه يجيء مليحاً وهو
من الاشياء الغريبة. الصنف الثالث كعك حافظية كانت تعمله الحافظية جارية خبدي
الملك العادل رحمه الله. يؤخذ السميذ يرسه عليه ماء حار من العشاء ويعرك بحيث لا ينبل
كثيراً ومن باكر يعجنه بدهن لوز ويعمل كعكاً دقاقاً ومن اراد ان يعمل عوض الكعك
كليجا فانه يجيء طيب. النوع الثاني خبز تنوري وهو نوعان الاول يؤخذ دقيق المثلث
يجعل فيه الحلبة والشيبة والابزار المذكورة والخميرة ويعجن باللبن ولكل رطل دقيق اوقية
سمن يجعل في اللبن ويعجن به ويعرك حتى يأخذ حده من العرك ويخمر حتى يأخذ حده
من الخمير ويبسط في التنور فانه يجيء مليحاً. خبز تنوري محيّن يؤخذ دقيق مثلث لكل
رطل دقيق عشرون بيضة يعفص في الدقيق ويلت به ثم يجعل فيه الابزار كما ذكرنا ويعجن
بلبن الحليب ويكثر الجبن الطري المسمى الحبشي الذي يقل قطعاً قدر اصبعين واصبع
وعقدة ويعجنه معه ويعمل منه ارغفة مبسوط ويلزقه في قبة خبز ويعمل فيه كراويا

صحاحاً ويخمر حتى يأخذ حده ويخبز فانه يجيء مليحاً.

النوع الرابع خبز فرني مرقد الناقة السابقة اعنا اذا عجنه العجين باللبن يجعل على

لحاف طاقته ويغطى حتى يأخذ حده من الخمير والصبر رفقاً ويخبز في الفرن ويحبس وهو

الخبز كلما زيد حركه زاد حسنه ولبابه ومايدخل فيه البيض ولا الخبز الا مثل ماذكر اولاً.

النوع الخامس خبز افلاعمون يعملونه الفرنج والامراء من سيجونه افلاعمون يؤخذ دقيقه

من منكتة بعجينه بسمن مثل ماذكر في الكعك ويخمر ويعمل منه قرص على الخفة ثم

يؤخذ بيض يفقش في زبدية ويقلب عليه قليل ملح وفلفل مدقوقة وزنجبيل وسمسم مقشور

وشهدانج وانيسون وكراويا محمصة ويسير كمون الجميع صحاح وخشخاش يخلط في البيض ويكون

الفلفل كثيرا حتى تظهر حرارته واطراف طيب وورق سذاب طري وقطع جبن مدقوق يجعل في

البيض دقيق مثلث بحيث انه يمتد على القرص ويعمل على وجه القرص له ثخانة جيدة ويخبز

فانه طيب.

نوع آخر افلاعمون السابقة في البيض والعجين بالسمن قوياً ويخمر ويعمل منه

القرصة ويعمل جوزة ويعرص حفافها حتى يقف العجين والصبر له حفة عالية قدر اربع

اصابع ويقلب فيه البيض والحوائج ويخبز فانه طيب ويدهن وجهه بزعفران ويذر عليه خشخاش.

نوع سادس بقسماط يدهن يعمل ممون ركبا يؤخذ دقيق يلت ويعجن بلبن وسمن

وعيار كل ماذكر لكل اربع ارطال دقيق رطل وان اردته اكثر زبدة ربع رطل سمن ويعجن

باللبن الحليب ويعمل فيه الابزار الحارة ويقرص كماً مدورة ويسمه بالسكين خطاً حتى

لايبين ويخبز فانه مليح فاذا خبز يفصل بعضه من بعضه ويقمر مرة ثانية في الفرن ويقمر

ويدهن وجهه بعسل وبيض وماورد.

نوع منه بقسماط حلو بسكر يؤخذ الدقيق يلت بسكر ويعمل الخمير بماورد ويدق سكر

ناعم ويعمل ويعجنه فانه يذوب السكر ويغني عن الماء ولا يعجنه بما سوى الماورد الذي

اذيب فيه الخمرة وان كانت حلاوته قليلة يزاد سكر مدقوق ناعم ويعمل البقسماط

اي نوع اردت في الطبعة ويخبز في الفرن فاذا استوى يخرج من الطبعة الى التنور من ماسه.

الباب السادس في المخللات والملوحات. النوع الاول اللفت وهو اصناف ونبتدئ به

فانه عمدة المخلل ونذكر مفرداته وصنعه كيف يعمل للسنة وما هو دون ذلك ومايتوكل في تقم

وخردل هو محمض المخلل والابيض منه جيد يدرجه بالملح اليسير حتى لا يبرد والبندق محمص
وينزل حتى يبرد ويحرك ليزول قشره وينقى ويدرجه ناعما وكذلك الجوز يفعل به مثل البندق.

اللفت الابيض المخلل وغيره يعمل للسنة الكاملة يقشر اللفت ويقطع قطعا مربعة غلاظا
ويذر عليه الملح ويبيت في اناء حتى ينفصل الماء ويذبل وبعد ذلك ينشال ويعمل عليه
الخل والحوائج وكذلك سائر المعفونات يعمل بها كذلك تستوي.

الصنف الاول لفت يقشر شيئا يقطع كما ذكر ويغلى على النار وينشال من الدست ويجعل
على مصفاة ويعصر باليد حتى ينفصل الماء ويذر عليه بالخل ويعقد بالنار حتى
يصير له قوام الجلاب ويجعل جلاب واطراف طيب السذاب والسمسم المقشور المدقوقة
الجوز الصحاح غير مدقوقة يرمى فيه ورده اللفت ويغلى غلوات وينشال منه غير ذبيل وان
اردت يجعل فيه ثوما فافعل.

الصنف الثاني لفت ابيض بخميرة يؤخذ دقيق العجين بخميرة وملء شخينه وسير ملح ويخلى
حتى يحمض حمضا جيدا فاذا اخذ حده يصفى بماء كثير قد سلق فيه اللفت وينشال ناحية
ويمرقه ويصفى اولا باول بحيث يبقى رقيقا يشرب ويرمى فيه اللفت المقطع المقشور قوات
رقيقة منه اول اللفتة الى آخرها بعد ان يسلقه في الماء ربع نضاجة ومأواه يجعل فيه
الخميرة واللفت يذر عليه خردل وينزل حتى يبرد وينزل في المرقة بالخميرة ويكثر نعنعه.
وسذاب وورق نارنج واطراف طيب ويرمى الخميرة التي يكون خرج اللفت في مكان دافي
ويندى ويؤكل وكذلك يعمل عوضه اللفت خيار وان اردت قثاء فانه يجيء طيبا والخيار
والقثاء الصغار لا يسلقه بخل حاذق يعمل عوضه اللفت ويخلى فانه يجيء غريبا حسنا.

الصنف التاسع لفت بحب رمان يدرجه ويصفى بخل خمر دفعات بحيث لا يبقى في الحب
رمان شيء يجعل فيه عسل او سكر وينشال على النار ويعقد عقدا جيدا ويجعل فيه نعنع
وسذاب واطراف طيب وفلفل وزنجبيل وخشخاش وسمسم وسذاب وقطع جوز محمص فاذا
عقد يؤخذ ثم يقشر ويقطع بالسكين قطعا ويقلى في الشيرج الى ان يحمر ويرمى عليه
وبعد ذلك يقطع اللفت بعد ان يقشر صغارا ويذبل كما ذكر ويسلقه على قدر ما يريد
ويجعله في الحب رمان ويغلى عليه غلوات فانه من خيارها.

النوع الثاني الباذنجان وهو اصناف. الاول الباذنجان المحشي وهو اوله الاول يؤخذ ورقه

كرفس ونعنع ومقدونس ينقى ورقه وشيء من البقول ويجعل في اناء ويذر عليه كزبرة يابسة
وكراويا محمص ومدقوقة واطراف طيب وفلفل ودارصيني ثم صحاح مقشور ويؤخذ الباذنجان فتقطع
رؤوس العناقيد ويقطعه اطرافه الى القماع بحيث لا يبقى الا بعضه ويشق الباذنجان طوليا ويقشر
منه بعضه قشره ايضا ويحشى من البقل والحوائج ويحط في اناء ويقلب عليه خل .

نوع آخر مخلل باذنجان السياقة سياقية ويزاد في الخل زعفران ويحلى بعسل ويكثر خردله .

نوع آخر باذنجان مخلل السياقة سياقية ولصيفي مع الخل زبيب اسود مدقوق ويكثر اطراف
الطيب ويجعل فيه الباذنجان ولكبه غمره .

نوع آخر باذنجان بزبيب وحب رمان يؤخذ الرمان والزبيب يدقه ويصفى ويجعل فيه عسل
او سكر ويعقد على النار عقداً جيداً الى قوام ويجعل فيه اطراف طيب ونعنع وسذاب وزنجبيل
وسمسم وخشخاش وشهدانج محمص ثم يؤخذ الباذنجان قطعا متساوية لطافا ولا يكون صغاراً ويقطع
معه الثوم المقشور ويقلى الثوم ناحية والباذنجان ناحية الجميع بالشيرج الى ان يحمر الباذنجان والثوم
فاذا استوى يجعل في الخل وحب الرمان ويغلى عليه ويشال وهذا يكون خاثراً يشال على الخبز
فانه مليح . نوع آخر مخلل باذنجان يقطع الباذنجان قطعا ويسلق نصف سلقة حتى ينضج
نصف نضاجة ثم يؤخذ البصل يقلى بشيرج بحيث ينضج ولا يحمر ويدقه قلب جوز محمص مقشور
دقا ناعما ويجعل بخل واطراف طيب وزنجبيل ويقلب على الباذنجان ويغلى عليه غلوات
ويجعل فيه ثوم ويشال في اناء ويؤكل عند استوائه . ليمون مالح وهو صنفان الاول يؤخذ
الليمون المالح يقطع صغاراً ويجعل في اناء ويعصر عليه ليمون اخضر ونارنج فانه يجي مليحا
او طامعه ماء الليمون ويقلب عليه زيت طيب واطراف طيب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة
ومقدونس مخروط ونعنع وسذاب فانه من اجود ما يكون واطيب .

الثاني ليمون يؤخذ الليمون لقشر منه قشره الخارج بحيث لا يخرج القشر الرقيق ويدهن بزعفران
بسكر مذوب ويجعل في قطرمير ويقلب عليه ماء ليمون غمره وملح جيداً ليحفظه ممن يتلف
ويختم بزيت طيب فانه صنف غريب . صنف آخر ليمون يؤخذ خل خمر يحلى بعسل ويقلب
زيت طيب وعلى الليمون المالح صحاحاً .

صنف ليمون مراكبي يؤخذ الليمون يحشى ملحاً ويكبس في زبدية ويبيت ليلته حتى يذبل ويكبس
الجميع في اناء زجاج كبساً قوياً ويعصر ماء ليمون ويقلب عليه بحيث يغمره ويختم بزيت ويشال

فانه صنوه ينعقد مليحا. نوع السفرجل وهو صنفان الاول اذا اردت ان تعمل سكردان
ولم يكن عندك سفرجل فخذ قطع من ليمون سفرجل او سكنجبين او قلب على الشراب
سفرجل حتى يرويه واغله على النار واعمل القطع فيه واجعل فيه اطراف طيب والقلوب
كما ذكر فانه يقوم مقام المخلل ويجيء احسنه.

صنف آخر سفرجل يؤخذ خل وعسل او سكر يغلي الجميع على النار غلوات ثم يقطع السفرجل ويرمى
فيه بعد تنقيته من عواميه ويغلى عليه حتى ينعقد وينضج السفرجل والصبر للمخلل قوام
ويرمى فيه اطراف طيب وقلب فستق مسموط وقليل لوز كذلك مصبوغ بزعفران ويشال
في اناء ويستعمل. ليمون مراكبي المعروف بالكباد يقطع اقلاعا بالقشر والحصى ويذر عليه
ملح ويذر عليه سذاب مخروط ويلت به فيقلب عليه زيت طيب ويسير من كراويا محمصة ويؤكل.

فصل الزيتون وهو اصناف «الاول» يؤخذ زيتون تدمري اسود يخرج نواه ويجعل
من ظاهر المخلل ويبخر تحته بعود قاقلي وقشر جوز يابس فاذا اخذ حده من الدخان
يذر عليه كزبرة يابسة وثوم مدقوقة ومقدونس مخروط وزيت طيب وقلب جوز محمص
مرضوضة وقطع من ليمون مالح صغار ويعجن ويشال في اناء مبخر بالعود.

صنف ثاني زيتون اخضر مرصوص يؤخذ الزيتون ينزع من نواه ويبدل له جوز محمص
ويحل بماء ليمون ويعمل فيه اطراف طيب والحبة وليمون مالح مقطع ومقدونس مخروط ونعنع
وسذاب ويحل بحيث يشال على الخبز ويجعل فيه كزبرة يابسة وكراويا وفلفل يسير.

الثالث زيتون مكلس وشهرته تغني عن ذكره وكذلك المرصوص.

فصل القبار وهو اصناف «الاول» يؤخذ الكباد المملوح يغسل بالماء الى ان لا يبقى فيه
ملح وينقع في الخل محلى بعسل او سكر ويجعل فيه ثوم يسير مدقوقة وكزبرة يابسة وكراويا
ويجعل عليه زيت طيب. قبار آخر بسماق يؤخذ الكبار المملوح ينقع الى ان يزول ملحه
ويؤخذ خل وماء ليمون يستخرج فيه السماق المدقوق من خرقة ويقلب على الكبار و
ويذر عليه يسير من سماق مدقوق وثوم وكزبرة وشعير يابس ويقطع فيه ليمون مالح صغار،
ويجعل على وجهه زيت طيب.

صنف آخر قبار بلبن يؤخذ الكبار المملوح ينقع في الماء ويغسل حتى يزول ملحه ويجعل في
لبن مصفى وفيه لبنه ويجعل في ظرف سلنج ويؤكل ويجعل فيه زيت طيب.

صنف آخر قبار موصلي يؤخذ الخبز العفنيه يجعل في لبن حليب ماعز والكشوث
مدقوقا ناعم منخول وملح جريش وشعير ماثيه برى يجعل الجميع في لبن الحليب ويجعل فيه
قمحة وصعتر يؤخذ دقيقه يعجنه بماء ويجعل فيه ملح كثير ويجعل قرصا ثخينا كتلاً ويغرسه
في مكان ندي بحاله ويجعل القرص فوقها ويغطى بورق تين اخضر ويجعل فوقه الورق
رماداً ونخالة ويترك عشرين يوماً فاذا احضرت وجفت تجفف في الظل ويدق ناعماً ويجعل في
اللبن الحليب ويجعل فيه والصفى منه منخل بحيث لا يبقى فيه كتل ثم يؤخذ الكبار وينقى
ورقه وعروقه الغضة الطيبة وينقع في ماء وملح يوماً وليلة ويشال منه الماء ويقلب اللبن الحليب
عليه ويجعل شعيراً اخضراً برى ورقا وقلوبا قدر ربع الكبار ويجعل في جانبه ويكون في
مكان بارد ويكون كثير الملح لئلا يهرى وما يمسكه غير الملح وكل يوم يغسل الوعاء بماء بارد
فاذا اردت ان تأكل منه يجعل زيتاً طيباً وماء ليمون أخضر وخل ومنهم من يزيد عند
الاكل ثوماً. الخرواف يؤخذ وينقى من عروقه ويجعل عوض الكبار الموصلي لا يزيد
ولا ينقص الا انه لا يعتم.

نوع القرع صنفان الاول حلاوة قرع يبحت القرع ويشقه ويخرج جميع لبه ويقطع
شوابير ويجعل في جمطر ويؤخذ رماد سنديان منه الحدادين وينخل ويجعل على القطع
ساف من الرماد وساف منه القطع ويقلب غمره ماء ويترك سبعة ايام او ثمانية وكل
يوم يحرك دفعات بكرة وعشية ووسط النهار فاذا حركته يجعل على وجهه رماداً وعلامته
مقترة انك اذا قصفته يتقصف ويبقى هليليا سريع الكسر فاذا اخذ حده يقلب عليه
الماء ويزيل الرماد ويغسله ايام كل يوم يغير عليه الماء دفعات ولا يبقى فيه شيء طعم
الرماد ولا شيء منه فعند ذلك يرسل الماء عنه ويبسطه على غربال حتى ينشف جيدا
ثم يؤخذ سكر ويحلى جلابا ويعقد حتى تشاله رغوته وينظف ويدبغه أدنى ترتيبه يرمى
فيه القطع ويعقد عليه جلابا بنار هادئة حتى يبقى الجلاب قوام وعلامة نضج القطع
انك ترفع ~~القطعة~~ القطعة في ضوء الشمس يبقى كأنها كهربا صفراء فانه عقد الجلاب
قبل ان يبقى القطع بالصفة المذكورة ويعقد الجلاب قواما الى ان يبقى على الصفة
المذكورة ويعقد الجلاب قواما جيدا ويزاد فيه عسل طيب صافي ابيض بحيث عمه
منه السكر وليكن جزءا جيدا ويعمل فيه قلب فستق مسحوق ولوز وماورد ومسك.

الثاني حلاوة قرع مزاج السياقة جميع ويزاد خل خمر حاذق واطراف طيب ونعنع وزعفران وخشخاش ويعقد ويشال فان هذه الصفة اعني اليقطينه يبقى سنة كاملة وهو من الاشياء الظراف التي لا تعرف وكثير ممن اكله احراكسه ولا يعلم انه يقطينه وهذا التعليم من بيت صاحب ماردين.

زبيب اسود مخلل ينقى الجفاف منه ويغسل ويبسط على طبق منخل ويؤخذ دقه ويغسل حتى ويدقه في جرنه بنعنع وخل فاذا نعم يصفى بخل دفعات حتى لا يبقى من الزبيب شيء في المنخل ويؤخذ قلب نعنع اخضر وينقى ورقه الباقي من عيدانه ويجعل الزبيب في قطرميز ساف زبيب وساف نعنع اخضر شيئا جيدا الى ان يمتلئ القطرميز ويبقى ناقصا قليلا ويقلب عليه الخل المصفى بالزبيب فان كان حامضا يحليه بعسل او دبس على قدر مزاج الانسان ويجعل فيه شيء من اطراف الطيب ويكبل ويرفع ويستعمل بعد ستة ايام او سبعة ومن اراد ان يجعل فيه ورق ورد صيني ان كان زمان الورد.

صفة آخر زبيب مخلل السياقة ويقلب عليه خل ساذج بخل باي نوع اراد وهذا النوع لا يكون فيه زبيب مدقوق.

صفة آخر زبيب جوزاني يجعل في القطرميز والنعنع كما ذكر اولا ويجعل عليه خل خمر محلى واطراف طيب وقلب فستق فانه يجي طيبا وهذه الانواع من اراد ان يجعل فيه لفت وقطع سفرجل وورد يجعل والساذج احسنه النوع. التاسع الخيار مخلل وهو اصناف الاول نوع الصغار من خيار تشرينه ويقلب عليه خل خمر ويرمى فيه قلوب فستق وكرفس ونعنع وسذاب ويكون السذاب اكثر من الكرفس ويشال اياما.

خيار مخلل يزرع مع الخل خيار يدقه ويصفى ويخلط بالخل ويجعل على قدر بعد مزاج الانسان ويجعل فيه شيء من اطراف الطيب ويعمل على الحوائج والخيار ومثل الاول لكنه قليل الاقامة.

صفة خيار بلبن وحلبة يؤخذ الخيار يقطع قطعا مدورة ويؤخذ حلبة تنقع يومين حتى تزول مرارتها وتجعل مع الخيار ويصفى لبن حامض في كيس بحيث يبقى شديدا ويجعل على الخيار والحلبة ويجعل فيه قلوب نعنع ويجعل الجميع في قدر زبداني ويسير من ملح ويبقى يومين ويؤكل هذا النوع اكثر ما يبقى ثلاثة اربعة ايام ويكون القدر فخار جديد واما الخيار المخلل فانه يبقى سنة فاذا حفظ وعاؤه وغسل من ظاهر بماء بارد.

النوع العاشر عنب مخلل وهو صنفان الاول يؤخذ العاصمي الحلبي فتشبع رؤس العروق التي تنقطع منها العنب بالشمع ويقلب عليه خل خمر حاذق ويحلى بدبس فانه يلائم ومتى تركت رؤس العروق بلا شمع تهرى وتزاد مع الخل ما صار.

عنب ابيض مخلل العنب الابيض البلدي كذلك.

النوع الحادي عشر جوز اخضر مخلل. يؤخذ الجوز الاخضر الذي ما عقد قلبه في شهر نيسان بحيث يقطع بالسكين شيئاً كثيراً وينقع في ماء وملح مدة عشرين يوماً بحيث لا يبقى ماؤه اسود ويحلو بعد ذلك يرفع سريعاً ويغسل وينشف ويقلب عليه خل حاذق وقد يجعل فيه ابزار حارة وشيء صحاح فانه يجيء طيباً وينفع من البلغم ويجعل فيه نعنع وكرفس.

النوع الثاني عشر بصل مخلل وهو ثلاثة انواع الاول يؤخذ البصل الصغار يقشر على حاله ويبقى القشر المتخلى عنه ويجعل في اناء ويقلب عليه ماء وملح وينقع مدة عشرين يوماً ويرمى عليه الملح ويعز عليه في كل عشرة ايام ثم يصفى من الماء ويجعل عليه خل حاذق عمره في جرة وعند ما يجعل في سكرداته يقشر البصل ويجعل في السكاريج ويقيم سنة كاملة.

الثاني بصل مخلل وهو قليل الاقامة يؤخذ البصل السلماني الكبار يقشر من قشوره البرانية ويشوى شيا بحيث لا يتخلى بعضه من بعضه ويقلب عليه ملح كثير يوماً وليلة ويزال عنه الماء ويعصر عنه ويحشى الصليب قلوب نعنع وكرفس ومقدونس وسذاب وكزبرة محمصة مدقوقة وكراويا ويعبأ في قطرميز ويقلب عليه خل حاذق وزيت ويحلى اياماً ويؤكل.

الثالث بصل مخلل يقطع البصل كباراً ويغسل بالماء والملح ويقلب عليه الخل وماء ليمون اخضر وزيت ومقدونس اخضر محرق او نعنع وسذاب وكزبرة يابسة وكراويا واطراف طيب ويؤكل بعد يوم.

الثالث عشر كرفس يؤخذ اصول الكرفس وقلوبه والورق الاخضر الذي رخص يجعل في اناء ويقلب عليه خل ويستعمل. الرابع عشر قنبيط يؤخذ رؤس القنبيط يقطع اساقله وتنقى زهرته وعروقه ويجعل في اناء ويقلب عليه خل ودبس واطراف طيب وسذاب ونعنع.

الخامس عشر كباد مخلل مراكبي واسم هذا المخلل مستقل نقلته من دار السلطان الملك الكامل رحمه الله تعالى من جوار الخلفاء القصوريات يؤخذ الكباد المراكبي المنتهي البالغ بالقشر ويؤخذ قشره ثم يؤخذ لبه ويفصص كل فص ناحية ولا يمس القشر الذي عليه ويجعل في اناء

ويقلب

وتقلب عليه خل خمر حاذق محلى بعسل او سكر ويجعل في الخل بندقه محمص مقشور مدقوق دقـ
غير ناعم ولا خشن شيئا جيدا واطراف طيب ونعنع والشوابير المقلية تجعل في الخل وهو
سخن كما تشال من الطاجن وتخلى مخللة جيدة وتشال اياما وتستعمل.

السادس عشر ورد الصيني مخلل. يؤخذ الورد الصيني الاول يغرك بالعسل حتى
يذبل في الشمس اياما ويقلب عليه خل خمر ويسير من نعنع وبرنج ويستعمل.

السابع عشر صحنة كدابة وتسمى بلدية لذيذة ونافعة لاصحاب الامزجة الصفراوية وتنفس
المعدة يؤخذ سماك يدق بالملح وتخرج زهومته بنقع ماء يسير ويستحلب من خرقة وتخلي
منه السماك بلا نقع شيء يسير ثم يؤخذ مقدونس مخروط ونعنع وسذاب اجزاء متساوية
ويعرك بيسير ملح في قصعة حتى يذبل ويقلب عليه قلب جوز محمص مقشور مدقوق ناعما حتى
يلعب في دهنه وطحينة شيء يسير جزءين متساويين وماء ليمون وماء سماك يقلب الجميع
وتخلط الحوائج ويسير من السماك المدقوق ولا يكثر منه فانه يسود وتخلط خلطا جيدا ويجعل
فيه ثوم مدقوق وزعتر يابس ويكون مثوورا وكزبرة يابسة وكراويا مدقوقة محمصة وفلفل
وزنجبيل واطراف طيب وملح وزيت طيب تخلط الصحنة مع الحوائج في جورة ويكون قوامه
بحيث تشال على الخبز ويقطع في جورة ليمون اخضر مالح قطعا صغارا وكلما كان لونه مشرقا
كان احسن ولظهر كثرة الطحينة والجوز وعندما تغرف تجعل عليها زيت طيب ولذيذة الجوز
الناعم وتكثر الزيت الطيب في جورة وان اردت ان تعمل عوضه الجوز بندقه فانه اخير
وانفع وان عمل على وجهه قلب فستق فهو حسن.

الثامن عشر خلاط متبل ينقى وتقطع العروق الكبار التي فيه ويقطع ليمون
مالح صغار ويجعل فيه ويجعل فيه طحينة وقنبريتا يعليكيا ويحل بماء ليمون ويقلب عليه
قلب جوز مدقوق ناعم ويجعل فيه مقدونس ونعنع وسذاب اجزاء متساوية وكزبرة وكراويا
محمصة مدقوقة وفلفل واطراف طيب وورود ودار صيني وزيت طيب واذا عمل في
السكردان يعمل على وجهه وجهه قلب فستق مقشور.

التاسع عشر جزر بزراج يؤخذ الجزر الغض يقشر وينحت صغارا ويرمى قلبه ويؤخذ عسل
وخل وزنجبيل واطراف طيب تشال على النار وتغلى غلوات ويجعل الجزر فيه ويطبخ
على نار هادية حتى يعقد مثل الحلاوة ويجعل في السكردان فانه مليح ويسير من زعفران ايضا.

ومملح. العشرون المشمش الأخضر وهو صنفان الاول يؤخذ قلوب المشمش الاخضر من ورقه يقطع قطعا متوسطة ويجعل في قطرميز ويقلب عليه خل حاذق فاذا جعل في السكردان يحل.

الحادي والعشرون صير مطيب وهو اصناف الاول يجعل عليه يسير من مرقه وماء ليمون وزيت طيب وزعتر ويقطع قشر ليمون ويجعل فيه. صير آخر يسلخ من قشره ويقطع صغاراً ويقلب عليه زيت وماء ليمون اخضر وزعتر يابس ومقدونس مخروط ونعنع وسذاب ويسير ثوم مدقوقه. صير آخر يؤخذ بصلة تقطع صغارا ويقلى بزيت ويجلى الصير صحاحاً فيه ويقلى ويجعل فيه اطراف طيب وفلفل وخل ان اراد ماء ليمون وثوم مدقوقه ويؤكل.

الثاني والعشرون عصفور مالح يؤخذ العصفور ينظف من ملحه ومصارينه وقلبه ويغسل بخل خمر ويعيده ثلاث اربع مرار وبعد ذلك يقلب عليه زيت وماء ليمون والعصفور يجلى صحيحاً. صحنة سكندرانية يعمل فرط زيت وماء ليمون اخضر وابزار حارة وثوم ويستعمل الثاني يزاد زهر سماقه واطراف طيب وطحينة وجوز مدقوقه وابزار حارة.

الرابع والعشرون كامخ ريحانه البغدادية يؤخذ بقطينة تسع خمسة ارطال ويؤخذ لبنه حامضه رطل ونصف ويضرب حتى تختلط اجزاؤه ويرمى فيه نصف اوقية ملح ويجعل في اليقطينة في الشمس ثلاثة ايام وبعد ذلك يملأها لبنا حليبا يغسل ويذبل ويبقى منه عيدانه ويرمى فيه ويحرك ولا يخليه يقصيه بل كل ساعة يحركه ومتى خاصه خروج دهنه ويؤخذ اوقية ثوم يقشر ويرمى فيه اسنانا صحاحاً ويحركه بعد ذلك كل يوم مرتين بكرة وعشية وكلما نقص يزيد لبنا حليبا اربعين يوما وثالاصه وان اردت اليقطينة او صغرت هذا العيار على حكمه فانه طيب.

الخامس والعشرون الصلص وهو اصناف الاول من هنا يؤخذ اللبنه الحامضه يصفى ويجعل فيه ثوم. الثاني أسود يؤخذ الكماج الخبز يجعل لبابه ويحرقه على نار هادية ويرمى فيه خل ساعة ثم يعصر ويحط في الجرن ناعماً ويصفى ويطبخ على النار حتى يبقى له قوام مثل اللعوقات. الثالث ابيض يؤخذ جوز يدق ناعماً ويرسم عليه ماء ليمون مراكبي ويقلب عليه فلفل وثوم حتى يشرف ويأخذ قوام. الرابع بنفسجي يؤخذ رمانه

الحامضه مفرط وتعصر وتصفى ويدق جوز ولوز مع ثوم وفلفل ويسقى بماء الرمانه حتى

يبقى له قوام الصلصى. الخامس صلصى مغير اللون يؤخذ المقدونس يدق وتعصر

ويؤخذ ماؤه تخلط بماء ليمون اخضر ويدق الجوز ناعماً بثوم وفلفل وزنجبيل واطراف

طيب ويسقى من الماء ويدق قليلاً حتى يأخذ قوام الصلصى.

آخر صلصى يؤخذ منه الخل جزء ومن ماء الليمون جزء ويحلى بسكر ويجعل فيه ثوم

وكزبرة يابسة وكراويا وفلفل واطراف طيب شيء يسير ويخرط مقدونس ونعنع وسذاب

رفيعاً ويرمى فيه فانه اطيب من الجميع. آخر بماء حصرم يؤخذ ماء حصرم ويدق قلب

بندق محمص دقاً ناعماً وثوم وكزبرة يابسة وفلفل وقليل زعفران زعتر وسذاب ويسقى

بماء حصرم قليلاً ويرمى حتى يبقى قوام الصلصى.

آخر بماء حصرم صلصى اخضر يجعل فيه يسير من ملح ويدق قلب جوز ناعماً ويجعل فيه

ابزار حارة وثوم.

باب البوارد وما يجري مجراها. الاول مجور يؤخذ المجور يقشر ويصلح ويرفع منه

مائه ويطجنه بزيت ويشرح بعد ان يشقق ويخرط عليه البصل جيد ويطجنه ويرمى عليه

مقدونس مخروط ويقلى حتى يذبل ويجعل الجميع في المجور المقلى ويقلب عليه خل حاذق

ويقلى فلوات ويجعل فيه اطراف طيب وكزبرة يابسة وعروق نعنع وفلفل. مجور آخر

يؤخذ المجور يقشر ويشقق ويقلى بزيت ويشرح ويقلى له البصل مخرط حتى تنضج ويجعل

على المجور ويجعل في خل جوز مدقوق وقليل محمصة ويرده عليه ويقلبه ويسير منه

اطراف طيب وان اردت تحليه بسكر وان اردت تجعل فيه يسير ثوم. لوبية وهي

اصناف « الاول » ساذج تقطع اطرافها وينقط حب الاصفر ويؤخذ ماء

يجعل فيه رماد ويترك حتى تركد ويغلى قوياً ويرمى فيه اللوبيا ويصلحه حتى ينضج

ويشال من الماء ويقلب عليه زيت وملح ومتى لم يجعل الرماد لم يجئ خضراء.

الثاني لوبية يدق قلب جوز بحيث يلعب في دهنه ويذوب بزيت وكراويا ويجعل على اللوبيا.

الثالث لوبية تخلط مع الجوز ماء ليمون وزيت وثوم. الرابع لوبية يؤخذ ماء رمانه

اخضر يدق جوز ناعم ويجعل فيه مقدونس ونعنع وسذاب مخروط وكزبرة يابسة وكراويا

واطراف طيب ونعنع ويجعل على اللوبية المسلوقة. الخامس لوبية تستخرج كماه منقوع

في ماء من خرقة ويزاد ماء ليمون حتى يحمضه ويخثر ويقلب لوز مدقوق وفلفل ويجعل على اللوبيا.

فصل الباذنجان وهو اصناف «الاول» يقشر الباذنجان من قمعه ويجزع بالسكين ويرمى في ماء وملح ساعة ويرفع ويجعل في دست دهن الية او شيرج مقدار غمر الباذنجان ويقلى بنار هادية حتى يبقى كالمخ ويذر عليه كزبرة يابسة. آخر باذنجان يقلى الباذنجان بشيرج ثم يؤخذ لباب كماج ينزل منه غربال ويخرط مقدونس كثير ونعنع وسذاب ويعرك بملح ناحية حتى يذوب ويعرك معه اللباب حتى يختلط ثم يجعل عليه اطراف طيب وفلفل وثوم فانه طيب. آخر باذنجان يشقعه الباذنجان يقطع صغارا ويقشر معه البصل صغارا صحاح ويجعل في دست عليه زيت طيب وشيرج وقليل ماء وينشف على نار هادية حتى ينضج ويجعل عليه لبن حامض وفيه لبن مخلوط منزل منه متبل وسير ثوم.

آخر باذنجان يقطع صغارا ويسلق ويعصر ماؤه ويؤخذ شيرج يقلى فيه البصل مخروط والباذنجان المسلوق معه حتى ينضج ويقلب عليه مقدونس ونعنع وسذاب وكزبرة يابسة وكراويا واطراف طيب وثوم وقليل زيت وخل ويغلى عليه ويستعمل.

فصل القرع وهو اصناف «الاول» يبخش القرع نحتا خفيفا ويقطع طولا اولا ويزال لبه ثم يقطع صغارا ويسلق حتى ينضج ويرفع من الماء ويقلب عليه ماء بارد ويجعل على مصفاة فاذا برد يعصر باليد ثم يؤخذ القشربس ليضرب ويبسط في الصحن ويقلب فيه خردل ويجعل على البقطين ويخلط ويلقيه (يبسط) في صحن ويقلب زيت عليه ويجعل فيه سذاب مخروط ومنهم من يعمله بثوم. قرع آخر سماقية ويزاد عوضه القشربس لبن حامض فانه السكر ما يجيء طيبا مع القشربس الموحنة ويجعل فيه سكر مدقوق ويعمل فيه القرع وهذا ما يكون فيه زيت ولا ثوم بل يكون فيه خردل ولبن حليب.

قرع آخر يبخش القرع ويقطع شوابير ويلت في دقيق مثل السمك ويقلى بشيرج ويجعل عليه طحينية قد اذيبت في خل وماء ليمون وجوز مدقوق ومقدونس مخروط ونعنع وكزبرة يابسة وكراويا مدقوقة واطراف طيب وشيء من زعفران وثوم ويحلى بالسكر ويجعل عليه القرع ويغرف. لفت يقشر ويقطع قطعا صغارا مربعة ويؤخذ عصعصة ورقة يقطع مقدار ثلاث اصابع ويسلق ويعمل عليه زيت طيب وثوم. صنف آخر يسلق اللفت ويجعل عليه

جوز

جوز مدقوقة وليمون وزيت وثوم. رازيانج يؤخذ قلوب الغضة من ورقه يقطع ويسلق
ويقلى بشيرج وبصل ويقلب عليه ثوم ويقلى ويكبه ليقطع قدر اربع أصابع

البوارد وهو اصناف «الأول» قرنبيط يؤخذ وينقى الورق من عيدانه ويسلق
ويعمل عليه لبن حامض وثوم أو خردل وزيت طيب.

آخر قرنبيط يسلق ويقلى له بصل بشيرج ويقلى القرنبيط فيه ويقلب عليه خل
محلى بسكر أو عسل وقد يعمل عوضه الخل ماء حصرم أو ماء ليمون أو رمان حامض.

صنف آخر سلق يقطع صغارا بورقه كل قطعة قدر اصبع ويسلق ويعصر ماؤه ويعمل عليه
لبن وثوم. سلق آخر يسلق ويقلى بشيرج ويؤخذ سماق منقوع في ماء يستحلب ويصفى
من خرقة ويدق جوز ويقلب عليه ماء السماق ويزداد ماء ليمون وفلفل وثوم وزنجبيل
واطراف طيب ويجعل على السلق ويجعل على وجهه مقدونس ونعنع وسذاب وان اردت
بماء حصرم.

فصل القنبيط وهو اصناف يؤخذ الروس يسلق فاذا انضجت يبرد ويقطع ويجعل عليه
زيت وكراويا مدقوقة وسذاب. قنبيط آخر يسلق ويقطع ثم يؤخذ قلب جوز
يدق حتى يلعب في دهنه ويجعل فيه كراويا وسذاب وقشعه محمص محروسه ويؤخذ
زيت وقليل ماء يعجنه يجعل فيه الجوز ويقلى ويقلى عليه غلوة ويتبل ويعبأ في صحن
ويجعل زهره الى فوق ويقلب عليه زيت ويذر عليه قلبه قشعه وكراويا وسذاب.

قنبيط آخر يسلق ويعمل عليه سماق منقوع مصفى من خرقة مخثر بقلب جوز مدقوق
واطراف طيب وثوم وفلفل وسذاب وتكون مرقة السماق ثخينة.

قنبيط آخر يؤخذ طحينة رش عليها ماورد ويعمل معكا جيدا حتى يخرج الشيرج ويذوب
بخل محلى بعسل ويعمل فيه خردل حتى يبقى حريفا ويصبه طحينة بشيرج ويجعل فيه
سذاب على الوجه.

قنبيط آخر يسلق كما ذكر ويؤخذ بيض يقلى في زبدية وجوز مدقوق وابزار حارة
وسذاب ومقدونس مخروط ويسبح فيه القنبيط ويقلى بزيت وشيرج حتى يبقى مثل
السمك. باقلا ويؤخذ الباقلا يقشر ويسلق ويعمل عليه زيت وثوم. آخر يعمل عليه
زيت وزعتر يابس ويزداد عليه خل. اصول الخس يؤخذ اصول الخس تقشر ويقطع

والصلصة ناعما ويعمل بلبن وخردل وتقدم فانه مثل القرع.

جزر يقطع الجزر كالدنانير ويصلق ويقلب عليه خل محلى فيه مقدونس مخروط وسذاب وكزبرة يابسة واطراف طيب ويقلى البصل بشيرج ويجعل عليه ويغلى عليه غلوة.

هليونه تقطع اطرافه العاصية ويصلق ويجعل عليه زيت في طاجين او دهن لوز فانه انفع. هليونه آخر يصلق ويجعل في طاجين دهن ويفقس عليه بيض عيونا ويكون الهليون بين البيض وحوله ويذر عليه كزبرة يابسة وزرورد.

فصل العجج والبيض. عجة يسلق اللحم ثم يدق ويقلى بدهن ويخرط مقدونس ويجعل على اللحم في زبدية ويفقس بيض وابزار حارة وكزبرة خضراء ويابسة وحبه مدقوقة وورقة ويقلى في طاجين بزيت وشيرج وصفة المقلى يكون مدورا وله حافة عالية وساعد طويل ويجعل على نار فحم ويقلب مجوجا بزيت وشيرج ويصبر حتى يحمر ويجعل عليه البيض والحوائج لكل عجة خمس بيضات ويسير من الحوائج ولحم مقلي ويملأ المقلى ويترك حتى يجف ويقلب وينحى بالسكين ويقلب عليه شيرج وزيت يسير ولا يزال يقلب كل ساعة حتى ينضج. عجة اخرى باقلا كما ذكر ويزاد باقلا خضراء منه المقشر.

آخر عجة حامضة كما ذكر اولا ويزاد مع الحوائج ليمون مالح مقطع ويقلى العجة فاذا اخذت في النضج ينحى بالسكين تخبيصا كثيرا ويقلب عليها خل وماء ليمون بالملعقة ويصبر قليلا ويقلبها ويفعل بها كذلك ست سبع مرات ويقلب وجه فانها تبقى عجة حامضة وقليل منه يحمى الصفراء. عجة اخرى يؤخذ حوائج العجة يجعل في قناني زجاج يسد رأسها جيدا وترمى في ماء يغلى عليها حتى ينضج ويكسر عنها الزجاج برفق حتى تبقى على صورتها ويقليها بزيت وشيرج ويعمل في الشاهين.

حمص كُسا يدرس الحمص الناضج حتى لا يبقى فيه من الصحيح شيء ويعمل منه صحاف ناعمة ويذوب طحينة بخل حاذق ويسكبه عليه ويحمص قلب جوز ويدق ويذوب بماء ليمون اخضر وخل ويقلب عليه ويدق سذاب ويعمل عليه مقدونس مخروطا ويعجن شيئا جيدا بحيث يصير مع الحمص لونا حسنا ويقلب عليه زيت واطراف طيب وكزبرة يابسة وكراويا ودارصيني وفلفل وزنجبيل ويخلط اجزاؤه ويعمل فيه ليمون مالح مقطع صغارا ويكون ماء الليمون اكثر من الخل ويدسه على وجه قلب فستق ويجعل عليه زيت كثير ومقدونس

مخروط ودار صيني وزر ورد.

صنعة الكماة وهي صنفان ـ الأول: تقشر الكماة وتحك بالجر كما ذكر في طبيخها وتصلق
نا صفا وتجعل عليها ملح وتجعل على مصفاة فاذا تصفى تجعل عليها دهن الية وتقلى
عليها بصل وزيت وزعتر مدقوقة. صنعة تقديد الكماة تحك بالجر وتقطع بالسكين
رقيقا وتيبس في الشمس وتشال فاذا اريد طبخها تنقع في ماء ليلة وتطبخ ان اردت
بلحم وان اردت بقوارد وكلما كانت الكماة بيضاء ليس بجاة بل هو وطن كثير الحرز.

الفصل التاسع في المياه وصنعتها وكيفية العمل بها وبالخل والكوامخ:-

ماء حصرم الماء حصرم ينقى الحصرم ويعصر في المعصرة فان لم يكن معصرة يدق بحجر في
قصعة ويعصر باليد ثم يغلى في قدر جديدة ويترك ليلة حتى يركد ويشال رائقه ويجعل
في قدر على نار قوية ويغلى حتى ينقص النصف ويبقى لونه كما لعقيه فعند ذلك يجعل
فيه قطع دار صيني ويحرك بسبع باقات نعنع كبار ساعة كلما تلفت باقة يحركها باخرى
ويرفع ويترك حتى يرسب ويتبقى فاذا برد وركد الوسخ يرفع الرائق ويجعل في اناء
زجاج ويملأ ويختم بلبس شيرج ومتى خلى ما فسد فيفسد ولابد من ختمه بشيرج وقد بقي
عندي ماء حصرم ست سنين ما تغير.

نوع ماء ليمون يعصر ماء الليمون بعد أن يغسل ويعصر على قطع سكر ويرفع في اناء
زجاج ويستعمل في الاشربة. ماء النارنج وهو عزيز على الناس يجعل في اناء قليل ملح
ويعصر النارنج ولا يعصره من قشره ويتركه حتى يرسب ويأخذ رائقه ويجعل فيه عروق
سذاب ويرفع في الشمس فانه مليح والاجود ان يقشر النارنج بقشره ثم يعصر.

صنعة خل أبيض يؤخذ نعنع يجعل في الخل ويحشى الأنابيب ويستقطر. صنعة أخرى
وهو اجود يؤخذ عنب ابيض يحلل ويحشى في الانابيب ومعه نعنع يجيء ابيض مليحا.

الباب العاشر في سلق الالية وهو انواع الاول يقطع صغارا وتقلب عليها مغرفتان
ماء وثلاث مغارف لبن حليب ويجعل على النار حتى يذوب بعضه ويجعل فيه قطع سفرجل
وتفاح وكف كزبرة يابسة وحلقة شبت وبصلة مقشورة ويترك على نار هادية حتى لا
يبقى فيه الية يجعل فيه مصطكى ولا يجعل المصطكى قبل ان يخرج جميع دهنه فاذا استوى
يصفى ويترك حتى يبرد ويرفع في اناء وان أردت اصفر اللون مثل الشمس دع الورس

ناعماً واجعله في الدهن قبل أن يجمد فانه يصفره ويطيبه واياك ان يبقى في الدهن من الماء واللبن شيء.

الثاني دهن أحمر يجعل في الدهن عروق الصبغة الثالث دهن أخضر يجعل في الدهن من السلق المذكور في صنعة هريسة الفستق وهذا كله يعمل على وجه العصايد والطباهج وغيرها اذا اريد تزيينه. ذكر أطراف الطيب وهي سنبل وقرنفل وزراوند جوز طيب بسباسة هال كباشي قرنفل زرورد لسان عصفور دار فلفل زنجبيل فلفل مدقوقة واذا تجز المدقوقة المأكول لابد من غسل اليدين والطيب من الزفر وذكرنا ما يستعمل في هضم الطعام.

صنعة اشنان يؤخذ الاشنان العصافيري النقي البياض ثلاثة ارطال ومن السعد الكوفي الطيب اربعة أرطال اواقي ومن الصندل الأصفر المحكوك بماء الورد ثلاث اواقي ومن الورد النقي البياض المطحون ثلاث اواق ومن الاذخر المكي الناعم اوقيتين ومن القرنفل مثله ومن السنبل والقرفة من كل واحد اوقية ونصف دقيق ارز مطحون ثمانية اواقي يعمل الاشنان بعد دقه ونخله تضيف اليه دقيق الارز والقرفة والاذخر والورد وتخلطها وتعجنها بماء ورد وتبخره بعود يوما وليلة ثم تبخر بعنبر مثله ثم تضيف لكل رطل منه مثقال كافور رياحي وهذا اشنان المحمودي الرفيع الذي يغسل به الخلفاء والوزراء ايديهم.

صنعة اشنان عمل لعبد الله المأمون يؤخذ الاشنان الفارسي النقي البياض المطحون منا ومن قشور النمام المجفف نصف ومن اللوز الحلو المقشور من قشره مدقوقة منخول ربع من ومن الزعفران المالي المطحون اوقية ومن القرنفل الزهر أوقيتان مطحونة وينخل وتعجنه بماء ورد ويبسط في زبدية ويبخر بالعود والند ويجفف في الظل فاذا جف يدق وينخل ويشال في براني.

صنعة عمل دقيق الارز يغسل الارز بالماء ثلاث مرات ثم يجفف في الشمس بعد الجفاف ثم يدق وينخل بمنخل صفيق.

الباب الحادي عشر في تصعيد الاشياء. تصعيد ماء ورد بزهر بنفسج أزرق تقطر الماء أزرقا وان كان البنفسج يابسا يندى بماء ورد ويوضع في الانبيق وان جعلت في الانبيق من ورق الورد الاحمر الشديد الحمرة فانه يقطر احمر وان جعلت في الانبيق ورق الشقائق قطر احمر وان جعل البصاق في الانبيق من شعر الزعفران قطر اصفر.

تصعيد زعفران عجيب في الطيب يؤخذ اوقيتان من الزعفران الجاني فيجعل في برنية
زجاج ويصب عليه ماورد ويصب رأسه ويترك فيه يوما وليلة ثم يخرجه منه
زهر القرنفل مثقال ومن الكافور الرباحي مثقالان ويخلطان فيه ويضربان ضربا جيدا
ثم يصعد بالقرعة والانبيق مثل الماورد فانه يخرج ماء عجيب الطيب ويبقى على الثفل
ماء قوام فيخرج دون ذلك.

مستقطر ماورد بمسك يجعل من المسك الاذفر في رطل ماورد بالبغدادي يسحق به
ويعجن ويضرب ضربا جيدا ويترك ساعة ثم يستقطر فانه ما بعده في الطيب شيء
ويزيد من اراد الزيادة وينقص من اراد النقصان ويستقطر على اثره مرة ثانية
فيجيء طيبا دون الاول. تصعيد ماء قرنفل يؤخذ قرنفل زهر لكل قرعة اوقيتين
ينقع برطل ونصف ماورد يوما وليلة ثم يستقطر الجميع وان زدته اوقية ورد
وقيراط مسك محلول به فانه يجيء حسنا ويصلح يدخل في الاشنان.

تصعيد زهر النارنج يستقطر زهر النارنج ويوضع على رأس القنينة خيط صوف
مفتول رخوا ويصبح له اسفيداج ويجعل فيه ويشمس اسبوعين ثلاثة ويحل الصوف
ملفظا ما يخرج من زهر ماء الزهر. تصعيد ريحان وخيار ينقى الريحان من عيدانه ويقطع
الخيار ويستقطر بنار لينة ويرفع قناني وكل ذلك يستقطر في الزجاج على البخار الرطب.

تصعيد ماء الآس يخرط قلوب الآس من قضبانه ويدقه ويرش عليه ماورد حتى ينقع
ويجعل في كل منه رطلين ماء حار ويبيت ليلة ثم يستقطر بنار لينة.

صنعة حب يهضم الطعام ويمنع رائحة الخمر ان تظهر من الفم وتقطعه: (مر وسنبل
وسعد الى حبا حب ماورد) (ينقع الصمغ ان ثلاثة قرنفل الهند الطم عقد) (فيه
لذع وطعمه لبيب تقاء مجد ودفع حسد)

الباب الثالث عشر حب لطيب النكهة والاسنان ويهضم الطعام ويجعل منه في الفم
عند النوم فتبقى رائحة الفم عجيبة طيبة ويجرب الصفا ويحبه منه حبة بماورد
ويطيب به ويجعه ويطيب بها بالية وان صحبه ويجعل في دهنه بانه يقوم مقام
الغالية وان حل بماورد ومسح على الجسد كان حسنا وهو عود هندي سبعة دراهم كبابة
ثلاثة دراهم سعد ابيض كوفي خمسة دراهم قرنفل اربعة دراهم سنبل اربعة دراهم

صندل خمسة دراهم قاقلة ثلاثة دراهم سك المسك نصف اوقية كافور نصف مثقال
مسك مثقال يجمع ذلك و يعجن بماورد و يصنع منه حبا كالحمص واكبر قليلا و يجفف
في الظل و يستعمل بالغداة وعلى الاكل و الانتباه يديرها في فمه حتى تذوب و تبلع
وكذلك عند النوم.

حب آخر لطيب النكهة ويجز منه عود درهمين وثلث قرنفل دانقين جوز ربع درهم
مسك قيراط ونصف سك دانقين زعفران قيراط يجعل له دونه وزنه دانق
كثيرة بماء ورد و يعجن به و يحبب كالحمص و يجفف في الظل و يستعمل بكرة وعشية.

الباب الخامس عشر صابون مطيب يؤخذ صابون لوحا و يجرد بسكين جردا جيدا رقيقا
و يرش عليه ماورد و يعجن بحيث يبقى كالمرهم و يدعك في محلب وقليل عصفر و يعجن
به و يترك ليلة كاملة حتى يختمر و يبسط بكرة على طبوه و يقطع شوابير و يختم بختم من
خشب و يعمل قوالب خشب على حسب ما تريد و يوضع في القالب خرقة رفيعة و يجعل
الصابون في الخرقة و الطلسة و يضرب به و يقلبه في قالب نحاس ضربا قويا مثله و يختم و يجر
الخرقة فانه يخرج منقوشا و يجعل على طرح غربال يوما ثم يصقل باليد و يرش ماورد
و يترك حتى ييبس و الابيض لا يعمل فيه عصفر بل المحلب و قليل اسفيداج.
الاخضر يجعل فيه يسير من زنجار و سحاقة سياقة الاول. الازرق يسير من نيل.
الوردي سرقوته الاحمر قليل زنجفر الاصفر زعفران وجميعها لا يترك المحلب
والعصفر منها.

نوع آخر يعمل الصابون الحاذكر و يزاد فيه هال و سنبل و كباسة قرنفل يدعك ناعما
و ينخل من خرقة و يقلب عليه قليل ماورد حتى تختلط اجزاؤه و يعجن به الصابون فانه
يجيء حسن الرائحة.

نسخة حب الطيب النكهة و يجز منه و يجعل بماورد فيكون محوقا فان حللته كان
غالية و ينصرف وجوه الطيب و يهضم الطعام. يؤخذ عنبر و مسك و سك من كل واحد درهم
كافور رباحي ربع درهم زعفران نصف درهم عود هندي اسود درهم قرنفل درهم. يجمع
ذلك بعد السحق و يسحق العنبر مع العود و ينخل و يضاف اليه و يعجن بماورد و يصنع
منه حبا و يجفف في الظل على طرح منخل و يستعمل بكرة و عشية بعد الاكل و هذا ينفع

الخفقان وعلل القلب وهذا اجره والله اعلم.

صنعة قطايف يؤخذ لوز خلو منه القشر به رطل يسحق مثل الدقيق ومن السكر رطلين يسحق ويعجن الجميع بماورد قد اذيف له قيراط كافور ويحشى به القطايف ويغرقه بماورد مضروب بدهن لوز ويذر عليه السكر ويترك حتى يختمر وان شئت عوضته اللوز فستق.

عمل لوزنيج يعمل رقاقه لوزنيج منه النشا دقيقا وغشي رقاقة جعلت على ورقة هندبا وهي حارة و غطيت بورقة الهندبا فاذا فرغ يؤخذ منه اللوز المقشور جزء ومن السكر جزءين ويسحق الجميع حتى لا يبقى فيه شيء من الخشونة ويعجن بماورد مفتوق فيه كافور ويبسط الرقاقة على خوانه ويطلى السكر واللوز المعجون ويدرج به الرقاقة ويقطع و ينضد ويصب عليه دهن لوز مضروب بماورد ويذر عليه سكر مسحوق ويترك حتى يختمر.

عمل فالوذج اصل الفالوذج انه يكون النشا و السكر وقد يعمل من القرع ومن التفاح و السفرجل وماء الرمان الحلو والعمل منه القرع مشهور وبغير القرع يؤخذ ثلاثة ارطال سكر يصب عليه نصف رطل ويجعل في طنجير ويحدر على النار ويؤخذ له سبع اواق نشا مرسى في عصير الفواكه المبردة ثم يخلط بالسكر ويرفع الجميع على النار ويصب عليه من الدهن ويسقى عليه قبل القرع ماورد مفتوق فيه كافور وماء الفواكه المبردة ثم يخلط بالسكر ويرفع الجميع على النار مثل التفاح و السفرجل والرمان الحلو.

عمل فالوذج من سفرجل او تفاح يؤخذ ما احلا منها وينضج من ~~غير~~ يقشر وينقى من حبه ويقطع صغارا او يجعل ماء محلول فيه سكر قدر ما يغمره ويطبخ حتى ينضج ويبرد ويخرج ويدق في جرن حجر حتى يصير مثل المرهم ويؤخذ وزنه الجميع ويرفع على النار سكر محلول الصافي ويذاف معه شيء من النشا اليسير ويخلط الجميع ويرفع على النار ويحرك ويصب عليه دهن لوز حلو ويخرج وينضج ويستعمل.

عمل خبيص نافع من حمى الكبد يؤخذ من السفرجل الناضج او التفاح الحلو وماء الرمان الحلو ينقى من قشوره وحبه ويدق السفرجل و التفاح ويعصر ماؤه ويعصر ماء الرمان وماء فيه ويعصر ماؤه فاذا اخذت ماء اي هذه عصرت فعقد على النار وترغه

رغوته اولا فاولا حتى يذهب منه النصف ويؤخذ لكل من الباقي بعد نزع الرغوة
ثلاث اواق نشا ويرس فيه رطل ونصف سكر محلول ويجعل الجميع في طاجن ويرفع على
النار ويحرك حتى ينعقد ويصب عليه دهن لوز حلو او دهن فستق او شيرج وعند الفراغ
يرش عليه ماورد ويؤكل وهو حار.

نسخة سميذ طيب يؤخذ اربعة ارطال سكر ويصب عليه ماء مقدار ما يكفي ويجعل على النار
فاذا انحل ذررت عليه مقدارا من السميذ ومقدارا من الشيرج ما يكفيه فاذا قارب
النضاج يرش عليه ماورد مفتوق بكافور وابزاره ويجعله في جام ويذر عليه سكر
ويستعمله فاذا فهم الطباخ ما ذكرته فليستعمل ما استطاع ان يعمل الوانا من الحلو رطبة
ويابسة والله اعلم.

عيار حلوى اوقية نشا اوقية شيرج او قيمته دبس وان كان عسل وقية ونصف ويحل
النشا بماء قليل ويطبخ ويغلى الدبس او العسل ويلقى عليه ويجرع الشيرج قليلا قليلا
ويطبخ الى ان ينعقد. الزعفران كل درهم ونصف بدرهم يحتاج الاسى درهم زعفران هو
وجوذابة عيار الجوذابة كل رطل ارز ستة ارطال حليب يابسة وان كان سوقي ٢
حليب ورطل وما فيه شيء الاسى درهمين والسقا درهم وبلا جوذابة الشيء درهم والسقا
الحليب الماعز لا تزال اليد فيه تحركه حتى يغلي واللبن القطع الطبخ لكونه غنمي
والمخلط يتقطع واذا حمض لبن جاموس يزاد ماء كثيرا وينقع الخرقة والصيني فرخ تنزله
الجوخة مع الماء والجوذابة يحط اللبن حتى يسخن ويغسل الارز ويصبغ بعد ان ينشف
ويحط في الحليب.

التوتيا معدنه واجوده الخفيف تسحق الصحيحة في هاون ناعما وتغسل دفعات ثم بعد
ذلك يجفف ويسقى بماء الرمانية المعصور بلا شحم ويوضع في الشمس عشرين يوما او اكثر
او اقل ويستعمل للعين ويسمى دواء النقاشية. تماثير زيت فستق وكزبرة خضراء ونعنع
وعرق سذاب ويضاف اليه زنجبيل ابيض ومقدونس اخضر ويحرك في الكف حتى يعقد.
مربى حصرم يؤخذ ماء لعوده وحصارة بذره يخلى بياضه لئلا يسود وعرقه ينقع الماء
البلدي رقيقي ويضاف اليه ابازيره وهي زرورد وسنبل عصفور وكباش قرنفل وذكر
عود ايكر ينبغ على نار. عنبر عنبر من عينه في البحر ويكون جماجم اكثرها وزنه

الف

الف مثقال ويغش بالجص ومن الشمع ومن اللاذن والاسود اردأ اصنافه وكثيرا ما يوجد من
أجواف السمك التي تأكله وتموت وفيه سهوكة واجوده الاشهب الدسم القوى
الازرق ثم الاصفر حار ينفع المشايخ ويقوى الدماغ والحواس والقلب
تقوية عجيبة ويزيد في الروح عندم هو البقم عود وهو الانجوج والبلنجوج
عروق اشجار تقلع وتدفن في الارض حتى تتعفن منها الخشبة والقشر ويبقى
العود الخالص واجوده المندلي ويجلب من وسط بلاد الهند !

المياه

ماء العيون والابار لا يشبع الجائع ولا ينعقد في الطبخ وأجود ماء العيون
الشرقية واجود المياه ما خرج بشدة من اودية على مقابلة الشمال وجرى
على الحصا ولم يجر ببطائح وكان براقا صافيا خفيف الوزن عديم الرائحة
والطعم يسخن سريعا عند طلوع الشمس ويبرد سريعا عند غروبها وينحدر
عن المعدة سريعا وماء المطر أجود المياه واعذبها واخف وزنا وهو اقل
بردا من ماء العيون وينفع من السعال ويدر العروق . قول ابقراط
والماء البارد ان استحم به استحق ما يعرض لتكثيفه ظاهر الجسم وحصر
الحرارة الى داخله وهو اذا استحم به حسن الهضم ويرد ورطب
عند تفتيح المسام وينفع التحليل والسيلان ويقوى القوى الاربع
بجميع افعالها الجاذبة والماسكة والهاضمة والدافعة ويقوى الشهوة ويحسن
الهضم . فالوذجية يقطع اللحم صغارا مستطيلا ويعرق ثم

السطر الاخير ينظر آخر صفحة ٨٢

فالوذج

بياض

ويلقى عليه الشيرج الطرى ودارصيني ثم يغمر بالماء ويطبخ حتى ينضج
ويعود الى دهنه ويصير موردا نديا غير نخل ثم يلقى عليه سكر مدقوق
وعسل نحلو طبيه ويوقد تحته حتى ينعقد ثم يلقى فيه لوز ويصبغ بالزعفران
ويعطر بماء الورد ومن اراد ها اشد انعقادا ألقى على العسل والسكر
اوقية أو اقل نشا ممروسا في ماء وينعقد ويزينه بالسنبوسك .

قرع بلبه

قرع بلبه وخردل وسذاب وحبة سوداء وزيت قريص هو الانجره
قرطم هو حب العصفر . قراصيا وتفال قاراسيا تنفع من الصفراء
محمضة مسكن للحرارة قرطم هندى هو حب النيل كتان بارد

يابس يبدل حرارة البدن ويرطب كرسنه هى الجلبان انما تجعل

اللعوقات فى اكثر الامر لتحبس فى الفم ويصل قليل شىء بعد شىء

لفتيه

ولا تندفع دفعه الى المعده اللفتيه تنفع الباه واذا انهضمت غذت

غذاء جيدا وهى عسرة الهضم ويصلح المثلث ! ٨٤

سفوف ...
لعلاج سفوف طبيه

سفوف الطبه السفوفات تفعل افعال الشهيه من يوم عملها ثم

تضعف وهذا السفوف ينفع من السحج والاسهال المرى وصفته

بياض

بزر قطونا وبزر مرو وبزر .. ونشا وصمغ عربي وطين ارمنى

من كل واحد جزء ثم يدق الصمغ والطين والنشا جريشا ويحمص البزور

تحميصا متوسطا ويخلط ويستعمل ملتوتة بدهن ورد مقدار شربته

سفوف حب رمان

ثلاثة دراهم برب السفرجل او رب الآس سفوف حب رمان

ينفع من الاسهال الكائن من ضعف المعده والامعاء ويقويها وصفته

حب رمان مقلو جزء وحب الآس الرومى بلوط وسماق وكمون

منقع بخل خمر مقلو وسويق الغبيرا وكسفره مقلوه وخرنوب

نبطى وشامى من كل واحد نصف جزء ومسك ورامك وعود

سفوف ارسطاليس للذرب

صوف من كل واحد ثمن جزء ويدق جريشا ويرفع سفوف ارسطاليس

ينفع من الذرب وفساد المعده وصفرة الوجه والبخر والوسواس

والنسيان ويهضم ويفرح وهو عظيم النفع وصفته قرفه

وساذج هندى وهال وعود هندى واسارون ومصطكى والهليلج

كابلى منزوع النوى واو بخشك ونار مشك ونار قيصر وكمون

ودار صينى واشنه وفلفل ودار فلفل وزنجبيل وقرنفل وحب

رمان وجوز بوا من كل واحد جزء مسك وكافور وعنبر من كل

واحد نصف جزء سكر طبرزد ستة امثال الادوية كلها والشربة

مابين درهم الى ثلاثة بماء بارد على الريق وبعد الطعام . سفوف

سفوف البزور

البزور ينفع من الرياح والنفخ وصفته كراويا وانيسون وكمون

كرمانى وقاقله وقرفه ونانخواه وبزر الكرفس من كل واحد

درهمانه

درهمان وقوة السغوفات تبقى شهرين حب وتفند سعديه اجودها المقدد الرطوبة وهي حارة رطبة تنفع من امساك الطبع وتنفذ واغذا جيدا(١) وتغثي وتعطش وتصلح بالليمون وصنعتها ان تقطع اللحم السمين ويلقى عليه في القدر بياض البصل ودرهمان كزبره ويلقى كف من الحمص المقشر ويحرك ثم يطرح عليه ان أريد دجاج أو فراخ مقطع على مفاصله ليلحقه بالتقريبه ثم يغمر بالماء ودهن شيرج وشبث مفتول وبصل مقطع فاذا غلى اخرج الشبث ثم يفرد صفار البيض من بياضه ويربا باللوز المقشور بماء الورد حتى يصير كاللبن الحليب ويلقى عليه بياض البيض ويضرب معه جيدا ثم يعيد الى الشرايح المدخنة والكباب ويلقى في أسفل القدر ويلقى اللوز المضروب ببياض البيض عليه ويعدل بما يكفيه من الملح فاذا اسكنت القدر صفف عليها صفار البيض ومسح حوالي القدر بقطنه مبلولة بماء الورد ويغطى بخرقة وأما الشرايح المذكوره فهي أن يشرح اللحم الاحمر خفافا ويجعل عليه الملح الاندراني المسحوق ويجعل صيورا ويعارضه على القدر اعواد ويلقى ذلك اللحم عليها ليتدخن بما يصعد اليه من بخار القدر وأما الكباب فيشرح اللحم الاحمر خفيفا ويدق بالسور ثم في هاون حجر ويلقى عليه الابازير والملح ويجعل كبابا ثم تغمس في بياض البيض المربا باللوز ثم ينزل في القدر فاذا غرفت رش عليها ماء الورد المطيب

سكباج

سكباج يقطع اللحم أوساط الدجاج على مفاصله ويغلى ويترك بعد غليانه زمانا لينشف ثم يسلق البصل والجزر والكراث ثم يخرج من مائه وقد زالت عنه الزوجة فيغسل بالماء البارد ثم يغلى بالخل والابازير والبقول غليانا جيدا ثم يطرح عليه اللحم والدجاج والتوابل ويوقد على سكونه وتعذب بالسكر أو العسل أو بهما ويصبغ بوزن درهم زعفران وملح داراني مسحوق وخرقة فيها كزبره يابسه مدقوقة ناعما ووزن درهم دارصيني

(١) ينظر السطر الثاني من صفحة ٨٥

صحيح وباقة نعناع وسذاب وكرفس وان امكن قداح الاترج
أو أطراف ورق الخضر يلقى ساعة وتخرج حرمانه لونه مقشره
تربا في الماء كاللبن الحليب ويمسح جوانب القدر بماء الورد. سماقية ٨٦
سماقية
اجودها التى بالسماق الحديث الأحمر وهى باردة يابسة تنفع من ضعف
الاحشاء الحارة ويحبس الطبع ويمنع من نزف الدم ونفثه وتنفع الدوسنطاريا
فمن أرادها لحبس الطبع جعل فيها بقلة الحمقاء وورد الحماض ومن اراد
ان لا يحبس الطبع جعل معها السلق والاسفاناخ وهى تضر بالصدر ويصلحها
المهلبية وصنعة السماقية ان يقطع اللحم السمين ويعرق بالشيرج
والبصل والابزار الرطبة ثم يشرح اللحم الاحمر خفيفا ويقطع صغارا
ويقلى فى دهن القدر وينضج بماء يرش عليه قليلا قليلا حالا
فحالا فاذا تكامل نضجه يلقى عليه كزبره وبسير قرنفل ثم يلقى عليه
ماء السماق الذى نقع واخذ صفوه من غير ان يعصر ونعنع
وجوز مدقوق ومن أحب ان يجعل الجوز المدقوق عليها اذا غرفت جاز
شيرج
شيرج حار رطب ملين ينفع من شقوق والخشونة السوداوية
شربا وطلا واذا طبخ فيه الآس حفظ الشعر وقواه ويزيل
سهوكة الطبيخ وينفع من خشونة الحلق والسعال طبا جلب حامضه
يؤخذ لحم مشرح يقطع صغارا وتقطع الالية وتشرح وتجعل في القدر
ويلقى عليها ثلاثة أرطال من الشيرج وربع رطل ماء ونصف درهم ملح
اندرانى ودانق زعفران مطحون فاذا انسلت القى اللحم فى الدهن
والقى عليه ماء البصل وطاقات نعنع وسذاب وكرفس ويحرك حتى
ينشف ماؤه ويلقى كزبره وكراويا وكمون ودار صينى وزنجبيل
وفلفل وماء الحصرم ويمزج ويلقى عليه من حب الاباز يرشىء
ومن أحب ان يجعل عوض ذلك من السماق فعل ثم يسقى اللحم
حالا فحالا حتى يتكامل النضج وتمسح جوانب القدر بماء الورد وتخرج
من البقول ويرش عليها مربى القثيون ان لم يكن بماء السماق

ويضاف اليه باقى الابازير و ينزل عليه من اراد فلفلا من فوقها
وسذابا غضا رطبا طريا وصعترا رطبا ومن أحب ان يجعل فى
مأسلح صفار البيض فعل ومن أراد ان يزيد برقا من مقلو وسبوسج ٨٧
صفار فعل. عدسيه تميل الى البرد وتسكن حدة الدم وصفتها عدس مقشر يطبخ حتى عدسيه
يتهرى ويلقى على الربع منه نصف رطل خل خمر وقليل سكر أو عسل وقليل كزبرة وشيرج
ويسير ملح وينضج ويرفع — عرق الانسان هو مائية الدم خالطها صديد مرارى
وعرق المصارعين ينفع ورم الاربيه ويحلله — عرق الدابة قال اذا شرب يعرض
منه احضرار الوجه وصفرته وورم داخل الحلق والعروق المنتنة ويداوى بالقئ
بالماء الحار والعسل. عسل النحل تدخره النحل لتتغذى به ومن العسل نوع حريف عسل النحل
شمه يعطس وربما اذهب العقل فليف الكل والعسل الطيب يحلل الرطوبات
من قعر البدن ويمنع العفونة والفساد من اللحوم والتلطخ به يمنع القمل ويقتله
واذا لم تنزع عنه رغوته لم يسهل وينفع أصحاب الامزجة البارده والشيوخ اذ
يقوى جوهر حرارتهم الغريزيه ويولد فيهم دما جيدا لا سيما فى الشتاء وهو
مضر بالشباب ومن غلب عليه الحرار وكثرته تهيج القئ ويصلحه الرمان المز عصفور عصفور ٨٧ ب
اجوده السمان الشتوى واردأها ما سكن فى البيوت فليجتنب حار يابس اصلب
من لحم الدجاج يزيد فى الباه وخاصة ادمغته ويضر بالرطوبات الاصلية ويولد اخلاطا
سوداويا ويحذر اكل عظامه فانه يحدث سحجا فى المرئ. عظام الناس تشفى من عظام الناس
الصرع ذكر جالينوس انه سقى من ذلك لرجل فبرئ وزال الصرع وكعب التيس
بالسكنجبين يذوب الطحال ويهيج الباه عقارب اجوده الذكر وهو يلون عقارب
دقيق نحيف والانثى سمينه غليظه واذنابها ادون باردة يابسة زيتها الذى
توضع فيه ينفع من اوجاع الاذن واذا شقت ووضعت على السقوط سكنت
الالم وصفة المحرق منها ان يجعل فى قدر نحاس ويطلا بعجين ويطين رأسها
ويجعل فى تنور قد سجر بحطب الكرم جيدا واخرج النار منه ثم تطبق رأس
التنور جيدا ليلة ثم تخرج وتبرد وتخرج من القدر العقارب وتجعل فى اناء زجاج
فانها تفتت حصا الكلى والمثانة وقد ربما يؤخذ منها دانق واذا اخذ منها نصف

٨٨ سدر — تفعفت من نهش الحيات وقال اسحاق تضر بالرئة سدر حار يابس دخانه
شديد القبض صمغه يذهب الحزاز ويحمر الشعر ويلين الورم الحار ويحلله
سذاب — ويضر بالرأس ويصلحه الكثيرا سذاب وهو الفيجن مقطع (مقلع) محلل مفش جدا
يذهب بالبهق والثاليل والتوث ورائحة الثوم والبصل ويحلل الخنازير ويصعد
به الانف مع خل لحبس الرعاف ويسكن دوي الاذن ويقتل الدود ويدر الحيض
ويحد البصر كحلا واكلا ويبرئ ويشهي يقوي المعدة ويسكن المغص وينفع من النافض
في الحميات اكلا والتمريخ به وقدر ما يؤخذ منه ثلاثة دراهم وهو يجفف المني
ويقطع شهوة الباه وقد يضر بالبصر وقيل يصلحه الانيسون واذا دق
البري وضمد به عضو احدث ورما حارا ويعرض لمن شربه جحوظ العين
سرطان — وحرقة والتراب شديد ويداوى بالقيء سرطان نهري اجوده الكبير الذي
يأوي المياه العذبة بارد رطب ينفع المسلولين وخصوصا بلبن الاتن وينفع
من لسع العقرب والرتيلا ضمادا واكلا ومع العسل ينفع من عضة الكلب
٨٨ ب سعد — الكلب سعد هو اصل نبات يشبه الكراث ومنه هندي يرعف ويحلق الشعر
واجوده الكوفي الكثيف الرزين العطر البستاني الابيض وهو حار في الدرجة
الاولى يابس في الثانية يسخن ويجفف من غير لذع فيه قبض ويفش
الرياح ويحسن اللون ويطيب النكهة ويدر الاكل ويشد الصلب وينفع
من عفن الانف والفم والقلاع واسترخاء اللثة ويزيد في الحفظ ويسخن
المعدة والكبد ويخرج الحصاة وينفع من تقطير البول وضعف المثانة والكلى
وبرد الرحم والحميات العتيقة والبواسير وقدر ما يؤخذ منه مثقال وفيه قوة
مسهلة لم يخرج الدود والحيات وحب القرع اذا طبخ بشراب واخذ من ذلك
الشراب نحو اوقية وهو يضر بالحلق والسعال ويصلحه ان يخلط بالسكر او الصندل
وقال اسحاق انه يضر بالرئة وانه يصلحه بالانيسون وهو يحرق الدم والاكثار
٨٩ الماء الحار — منه يولد الجذام الماء الحار اجوده الفاتر العذب اللذيذ الحرارة وهو
حار بالعرض يكسر عادية النافض اغتسالا به واذا مزج بماء بارد نفع
المصروع واورام الحلق واللهاة والصدر ويجلو خمل المعدة ويطلق الطبع

اذا صادف خلطا خاصة اذا شرب مع سكر أو عسل واذا مزج بماء بارد اضر بالمصروع
ولا يشفى من العطش ولا تقبله الاعضاء فان اكثر منه أفسد المزاج واحدث
الرهل وامرض المعده وملأ الدماغ بخارا وأفسد الهضم ولطفا دهضم شاربه
تضعف الوانهم وترم الطحلم واكبادهم وهو يهيج الرعاف وينبغى ان يخلط
بماء ورد حتى لا يرخى المعده والماء الشديد الحرارة أجوده مالم يسرف فى حره
واذا استحم به لطف البلاغم وسخن كثيرا ويحدث الغثى ويفسد الزهيد
ويذهب اللحم ولذلك ينبغى ان يخلط بماء بارد ماء العسل حار يقوى المعده ماء العسل
البارده ويشهى ويدر البول وينفع من الامراض البارده ويسهل اذا صادف
خلطا مستعدا للاندفاع وقد يحلس اذا وجد فى المعدة قوه على تنفيذ الغذا
الى البدن وينتبر به الشكوك فى حملها فان حدث لها قراقر عند الشرب فهى ٨٩ ب
حامل فان لم يحدث لها فهى غير حامل ويضر باصحاب الحرار والورم لها ويتلافى
ذلك بربوب الفواكه الحامضه وصنعته جزء عسل وجزءان ماء يطبخان
بنار هادئة حتى يذهب منه الثلث وينزل عن النار ويصفى فان اريد منه اسخان
جعل فيه مصطكى وزعفران وقرنفل ودار فلفل ماء وملح هو طبيخ يسمى بذلك
يقارب الاسفيدباج فى الطبع والفعل وصنعته ان يقطع اللحم السمين اضلاعا
مشرحه ويجعل فى قدر ويغمر بالكزبرة المسحوقة والملح والدارصينى
الصحيح وحمص مقشر ويلقى عليه ما يغمره من الماء وزيادة أربع أصابع
مضمومه ويوقد تحته ويؤخذ رغوته ويغطى القدر ويدار حولها العجين
ويوقد تحتها بنار لينة حتى ينضج ويبقى مقدار النصف من الماء ويفتح
رأسها ويعدل ملوحها وينظر نضج لحمها ومن أرادها بالابازير يطرح
فيها من الابازير كفا ويتركها على بقية الوقود أو يدعه الارز ناعما ويذاف
بلبن حليب ويطرح فيها ثم يطرح فيها من الارز الصحيح كفا وثردة هذا ٩٠
الطبيخ تقرف بالكلاح وهو آن يدعه اللحم والاليه والابازير والافاويه
ويغمر فى قدر حتى يعود الدهنه ويحشى به خشكنانج ويخبز ويجعل
ثردة مثلث هو ماء العنب اذا غلى واخذت رغوته حتى يبقى من الثلث ويذهب مثلث

الثلثان ويرفع ويقرب مناخه من مناخ الخمر ويولد دما صحيحا ويهضم الغذاء
واذا مزج بالماء كان صالحا للحرورين مداد اجوده اخفه وزنا واحلكه سوادا والهندي مداد
من المداد تقدمه الهند وفوس من الجردات ومن أجود صنعته أن يؤخذ
عشر دراهم دخانا وتسعة دراهم صمغا عربيا جيدا ليسحق الصمغ جيدا وينقع
في أوقية من ماء السلق حتى ينحل ثم يجعل الدخان في هاون ويقطر عليه ماء
السلق قليلا قليلا ويربا جيدا ويرفع وهو حار مجفف زعم قوم أن الهند تجعله
على الاوراق الحارة فينفعها واما المتخذ من دخان خشب الصنوبر فيجعل مع
الصمغ والخل على حرف النار ويترك حتى يسقط لفه مدققات اجودها مدقّقات ٩٠ ب
ما اتخذ بلحم حولي الضأن وهي حارة رطبة تخصب البدن وينفع أصحاب
الاستفراغ اما بجماع أو بحركة عنيفة أو غم أو فزع وخاصة ان أضيف اليها
ما يفقدها كالملت وهي تقيء ويصلحها السماق ومن أجود صنفها وتسمى
المدققة والكافورية أن يؤخذ صدور الدجاج المصدر فيشرح تشريحا رقيقا
ويشرح اللحم الاحمر ويلقيه مع كل صدر رطل من اللحم ويدق الجميع بساطور
ناعما حتى يصير كالفلفل بعد غسله دفعات حتى يبيضه وتقلى الالية
بدهن الفالوذج أو يشرح ويخرج اللحم ثم تلقى عليه عشرون درهما
شحم الدجاج ويقلى ويخرج شحمه ويلقى فيه اللحم ويعرقه مع درهمين
من الملح الدراني وعشرون درهما من بياض البصل المقطع وعود دارصيني
وكزبرة مدقوقة يابسة منخولة فاذا عرق اللحم بما أرخى من ماء يلقى عليه نحو مائة
درهم ماء ويغلى حتى يعود النصف ويربا بثلاثون درهما لوزا مقشورا
بماء الورد حتى يصير كاللبن وقد يستعمل عوض الجوز ويلقى فيه كف من ٩١ .
الحمص المقشر وخرقة فيها زنجبيل وكمون مدقوقان ويمسح حوالي القدر فاذا
صارت مرقة فمن أرادها بغير بيض رفعها ومن أرادها ببيض وباللوز
بياض مع ماء الورد ورتبها بصفرة مسرى يجلو الاخلاط الغليظة
وينشف وينقي البلغم ويطيب النكهة وينفع من القروح العتيقة ومن
وجع الورك والنساء ورطوبة المعدة وينفع في حقن القولنج وينفع من

نهشة

صفة الكلب الكلب وصنعته فودنج ودقيق سميد قوي من كل واحد ثلاثون رطلا يعجن الدقيق عجنا جيدا بغير خمير ولا ملح ويخبز ويجفف ويدق هو والفودنج ناعما في اجانة خضراء مع عشرين رطلا ملحا ويجعل فيه رطلان من الرازيانج وربع من الشونيز ويترك في الشمس اربعين يوما في حر الصيف ويعجنه في كل يوم ثلث في اول النهار ووسطه وآخره ويرش عليه الماء فاذا اسود جعل في برنية ويصب عليه ماء ويترك اسبوعين ويحرك في طرفي النهار فاذا اخذ في الغليان يترك حتى يسكن فاذا سكن صفي واعيد البقل الى الاجانة ويترك في الشمس اسبوعا ويسكب عليه مثله ماء ويحرك طرفي النهار ثم يصفى على المري الاول ويترك في الشمس ويعاد البقل الى الاجانة ويدبر ثالثا كما دبر في الثانية ويصفى ويجعل مع الاول ومن كره ملوحته التي منه في الاجاجين كيلجة من العناب وقوم يجعلون معه بعد تصفيته دبسا او عسلا ليعذب وهوان يغلى الدبس حتى يسود ويطرح عليه لكل رطل منه عشرة ارطال من المري ويغلى ويجعل معه زعفران ودارصيني ويعصب الافاوية الطيبة.

مرهم ابيض ينفع من الحرارة ويبرد وينبت اللحم وصنعته شمع ابيض واسفيداج الرصاص من كل واحد درهمان دهن ورد اربعة دراهم يذاب الشمع بالدهن ويلقى فيه الاسفيداج ويضرب حتى يستوي وان كانت الحرارة الشديدة فيلقى فيه شيء من كافور فانه ابلغ لحرق النار وقروح الامعاء وغيره ذوات السموم فليلقيه درهم مرداسنج وخمسة دراهم اسفيداج الرصاص ويجعل له شمع مذاب بدهن ورد فاذا برد ألقي عليه بياض بيضتين.

زيرباجة تأخذ دجاجة فاتية تفصل وتنظف وتقطع اعضادها وتجعل في قدرة نظيفة ويصب عليها نصف رطل ماء عذب نصف اوقية زيت مغسول وشيء من بياض بصل فاذا غلى صب عليه من الخل الابيض الصافي نصف رطل ومن السكر الابيض واللوز المقشر اوقية اوقية ومن الماورد والابازير وفلفل ودارصيني وزنجبيل مصرور في خرقة حتى لا يتغير لونها وتهدى على النار قليلا ثم تترك بعد ان تنعقد وتغرف.

زيرباجة يؤخذ اللحم مما يلي الاضلاع فيقطع وسطا وتأخذ دجاجة تنظفها وترمي
راسها وعنقها وبطونها وتفصلها اربع قطع وتجعل الجميع في قدر لطيف وتصب عليه
من الماء والماورد ما يغمره واجعل فيه البصل صحاحا ويوقد تحته نار لينة وتأخذ
كرفس رطبا وسذاب وكف فستق منقى تسحق الجميع جيدا وتلقيه في القدر واطرح
عليه ملح وكزبرة يابسة وفلفل ودارصيني ثم امسح حول القدر وارفعها.

زيرباجة افراخ يؤخذ اربع افراخ حمام نواهض سمان تقطع نصفين وتجعل عليها
وتجعل في قدر مع كف حمص مبلول مقشور ووزن درهمين ملح ونصف رطل بصل
مقطع وربع رطل كزبرة رطبة مقطعة ونصف رطل زيت مغسول ومن الماء ما يغمرها
وتجعلها على الجمر حتى تنضج نصف النضج ثم تصب في القدر ثلثة ارطال خل خمر
جيد وكزبرة مسحوقة ووزن نصف درهم مستكة مسحوقة ونصف درهم فلفل ومثله
دارصيني ومثله زنجبيل ووزن درهمين كمون وتغطيها بعد رفعها من على النار ساعة
وتستعمل. رمانية تقطع دجاجة وتغسل وتوضع في قدر مع ملح وتأخذ البصل مدور
تستخرج ماءه والقه في القدر مع حمص مبلول مقشور وعود خولنجان ودارصيني
وزيت وقليل ماء واوقد تحتها نارا لينة حتى لا تحترق فاذا نشف ماؤها فاعصر
تحتها رمانه حامضه مقدار رطل ونصف وانزع رغوتها وذر عليها دارصيني وسذاب.

رمانية اخرى تقطع دجاجة وفروجين في قدر مع بصل مقطع ونصف سكرجة زيت
وتصب فيها ماء رمانين حامضين وفلفل وكزبرة وكراويا.

في الحصرميات يؤخذ الخوخ تغسل وتلف في منديل مندى او خرقة وتؤخذ صدور
دجاج تقطع طولا مثل اصبع اصبع وتطرح معه من اللحم ما تريد وتعد الملح والخوخ
وتقلي معه والطيب الفلفل والزيت والابزار وقليل سكر وخل وتشال على نار هادية
ولا تبقي شيئا من ماء فانه يرخي ماء كثيرا فاذا غلى غلوتين القيت فيه كف
حمص مرضوض واستخرجت له من ماء البصل وزنه عشرين درهما وصببته في القدر
والقيت عليه وزن ثلاث الدراهم ملح وعود سذاب وافرا صحيحا وعود ووزن
عشرين درهما ماء الفر تغلي مصعدا حتى اذا بدات تنضج صبيت قدحا من شراب
بعسل وغرفت ان شاء الله.

باب في صفة الشواء في التنور وشي اللحم في القدور يؤخذ جنب حمل سمين
فينظف ويخرج نخاعه وغدده وكبد او طحال ان كان فيه ويبيت في الخل ويلقى
عليه كف ملح وثلاث اكف ابازير يابسة وهي الكزبرة المدقوقة والفلفل والدارصيني
فاذا كان بالغداة طرى بخل غير ذلك الخل وابازير غير تلك الابازير ويدلى في التنور.

صفة جنب مبزر له ايضاً يؤخذ جنب حمل فيصلق بالخل حتى يقارب النضج ثم
يخرج ويلقى عليه الابازير المدقوقة كزبرة وكمون وفلفل ودارصيني ويدلى في التنور.

صفة مزورة قرع ياخذ القرع فيقشره ويقطع ويطبخ فاذا دنا النضج طرحت
فيه شيئاً من لبن وملح وكمون وفلفل فانه جيد نافع من الحمى والدوران فا استى
ان شاء الله.

مرقة نافعة لاصحاب البرسام تاخذ من اطراف الطبة وكرفس وشبث ودهن سمسم
وماء فتتخذه مرقة فاذا انضجت فاجعل فيها شيئاً من رازيانج وشيئاً من ناتخواه
فانها جيدة من البرسام. مرقة اخرى جيدة للبرسام ووجع الكبد والحساد يجعل
في قدر ماء وملح وشبث وقشور مدقوقة فيأكل منه ويحسو مرقته فانه نافع للبرسام
ووجع الكبد.

صفة اخرى لمثل ذلك تاخذ القرع والبصل والعدس والماء والمرى وكمون فتطبخ
الجميع ويأكل منه ويحسو الباقي صفة مرقة اخرى لمثل ذلك خذ قرع خضراء غضة
فطينها والقها في ~~[illegible]~~ النار فاذا انضجت فقشرها والقه قشرها وحبها والمح الذي
فيه الحب وقطع ما بين ذلك صغاراً واغمرها في المرى كلها فان القرع لين يوافقه
صاحب الحر وهو جيد للمرضى والشبع من الطعام ولكل مريض يهيج من الحر.

(انقطع الكلام بالاصل)

صفة مرقة اخرى مثلها

سماقية تدعى الهارونية تاخذ من اطايب اللحم فتقطع تقطيعاً حسناً وتجعل في قدر
بعد ان تغسل وتصب عليه زيت طيب وشيء من ملح وتقطع عليه باقة كراث البصل
وتقلى به ليستوي ثم تصب عليه فوقه غمره باربع أصابع ماء السماق المصفى ويعمل
ماء السماق اما ان يجعل الماء والسماق في الشمس واما ان تصب عليه ماء حاراً ولا
خير فيه اذا غلى السماق في الماء على النار ويلقى فيه حصرم من بقل الربان

ويجعل فيه كف من جوز مدقوقه وكف من جوز صحيح ويرد القدر بكزبرة وفلفل
ودارصيني وخولنجان مدقوقه وتغرفها على ثريدة قد ذر فوقها جوز مدقوقه ونعنع
مقطع وتقدم ان شاء الله في عمل المضائر والمعقودات والمضائر القطيفات.

مضيرة يؤخذ اللحم واللبن على مقدار واحد ولبكن حامضا متوسط الحموضة فان
كان شديد الحموضة فليكن ثلثه حامضا وثلثه حليبا ثم توقد تحته بنار لينة ثم
تتركه وتغطيه وتصبر عليه سويعة فينزل اللبن الى اسفل ويصعد الماء الى فوقه
فيبعد الماء عنه ويترك ناحية ثم تأخذ اللحم من الكتف والقصيرا وتقطع لطيفا
وتغسله وتسلقه سلقة خفيفة ان كنت مستعجلا ثم تخرج من القدر وتغمره في ماء
بارد وتنشف فاذا سال عنه الماء وضعت القدر التي فيها اللبن على النار بعد ان
تطرح اللحم فيه ويوقد تحته بنار لينة حتى اذا غلى غليته قشرت باذنجان وقرع
مقطع وبصل مدور فطرحته على ماء وملح ساعة ثم اطرح في القدر حتى اذا غلى
غلية طرحته فيه باقة نعنع فاذا انعقد فرش عليه قليلا من ذلك الماء المصفى
فيه قبل وامسح حول القدر واتركه على النار ولا تطرح فيه من الابزار الا كمونا
حسب ثم اخرج النعنع الاول واطرح فيه مع الكمون كزبرة يابسة فان احببت
الحلوبه فاطرح فيه.

صفة مضيرة اخرى للمعقد تاخذ اللبن على قدر اللحم ويكون حامضا متوسط الحموضة
فان كان شديد الحموضة فليكن ثلثه حامضا وثلثه حليبا ليعتدل ويوقد تحته بنار
لينة ليعتدل حتى تغليه غلية ثم تتركه وتغطيه وتصبر عليه ساعة وتترك اللبن
الى اسفل ويصعد الماء الى فوقه ثم تصفي الماء عنه وتتركه ناحية ثم تأخذ اللحم من
الكتف والقصيرا فتقطع لطيفا وتغسله ناعما وتسلقه سلقة خفيفة ان كنت مستعجل
ثم تخرج من القدر وتغمره في ماء بارد فاذا سال الماء عنه وضعت القدر وتغمره
على النار وتوقد تحتها بنار لينة حتى اذا غلى غليته او ثلاثة قشرت الباذنجان
ويكون القمع عليه والقرع في الماء والملح ساعة ثم طرحتها جميع في القدر حتى اذا
غلى ساعة طرحت فيه باقة نعنع فاذا انعقد اللبن رش عليه قليلا من ذلك الماء
المصفى منه قليلا وامسح حول القدر به واتركها على الجمر واطرح عليه شحما مذوبا

وهو

وهو الاوجد ولا تطرح فيه من الابزار الا الكمون وحده واخرج النفخ الاول واطرح فيه نفخ طرى كى لا يسود والاجود ان تكون الابزار فى صرة لطيفة واطرح مع الكمون كزبرة يابسة مدقوقة وقرفة وان امكنك فاطرح هليون وعود خولنجان.

صفة الصلبية لابرهيم بن المهدى يؤخذ لحم الجمل الصغير فيقطع طوالا مثل الاصبع ثم يجعل فى قدر ويصب عليه زيت مغسول وعود خولنجان وعود دارصينى واطرح عليه كزبرة رطبة والبصل مقطعا ويطبخ فاذا لحمه فتبله فلفلا وكزبرة يابسة وكمونا ثم تسلقه السلق وتكفيه فى القدر ثم تدق البصل دقا ناعما ثم تلقيه عليه وتغرفه ان شاء الله تعالى.

صفة الصلبية يؤخذ لحم مجزع مما على الاضلاع فيقطع صغارا ويجعل فى قدر وتغمره فى الماء ثم تطرح فيه البصل مقطعا فاذا غلى صببت فيه جوزا مقطعا والبصل مدقوقا ثم تطرح فيه شيئا كثيرا من باذنجان مقطع صغارا ثم تغليه وتطرح فيه من الابزار كزبرة يابسة وفلفل فاذا غليت بالابزار انزلها عن النار لئلا يتشيط ولا يكون لها مرقة الا قدر مغرفتين وتقدم ان شاء الله. يؤخذ لحم سمين فيقطع دقاقا ثم يجعل فى قدر ومعه بياضه بصل مقطع وحمص مدقوق مبلول وزيت عذب وملح ثم يغلى حتى تقارب النضج وتؤخذ البصل الطرى فيسحق بياضه خمس بيضات ثم القه فيه وتؤخذ قضبان سلق مسلوقة فيقطع طوالا ويلقى فى القدر فاذا نضجت بردت ثم فلفل وكزبرة وشىء من كمون وفلقة اشنان يعمم وتتركها حتى تسكنه فاغرفها فاعلم ذلك.

زجبية يؤخذ اللحم بغير عظام على حكاية القلية فى الصغير فيغسل غسلا نظيفا وياخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح مع الشحم قليل زيت ويكون الشحم مدقوقا حتى لا يكون له جسم وتطرح فى القدر فاذا ذاب الشحم مع الزيت طرحت عليه اللحم وقليل ماء وخولنجان وزنجبيل صحيح فاذا شرب الماء ونضج فاسقه قليل ماء حصرم فانه لم يحضر فخل بعد أن تراه قد احمر وتنشف الماء وشيئا من عسل نحل ويكون طرحك للعسل حسب للماء حصرم فى وقت واحد وتطرح عليه من الابزار كزبرة يابسة وقليل فلفل وكمون ودارصينى ويكون الدارصينى مدقوقا وقليل ملح فلفل وملح واسعتر

قليل زعفران وتأخذ اللوز يكون بعضه جونيا وبعضه مدقوقا دقا ناعما ولباب
الخبز فتطرحها على رأس القدر وتمسح حوالي القدر بقليل سذاب ويغرز من السذاب
في وسط القدر قليلا ليأخذ طعمه ثم تنحيه وتكون القدر قليلة المرقة.

صفة نرجسية يؤخذ لحم جدي أو خروف أو فراخ فيقطع صغارا مثل المدقوقة ويصير
معه كزبرة رطبة وبياضه البصل وزيت وملح وماء قليل ويغلى عليه ثم تلقى فيه
باقلا مقشر مع قشره وينضج ويطرح فيه كزبرة يابسة وفلفل وكماة مقطعة رطبة
ويفقص عليه خمس بيضات مثل البقر وتقدم إن شاء الله.

صفة عشقية يؤخذ فراريج أو غيرها من الطير فيقطع أعضاء ويوضع في قدر ويطرح
عليه كزبرة رطبة والبصل وكراث وخولنجان وملحا وتنصب القدر على النار فإن كان
ماء حصرم جعل فيه نحو رطل وإلا فخل بقيته ويغلى حتى ينضج ويطرح عليه فلفل
وكزبرة ودارصيني وخولنجان مدقوقة وكمون وزنجبيل يذاف بماء حصرم وجوز مقشر
وفستق مدقوقة إن شاء الله تعالى.

صفة الماء والملح يؤخذ اللحم من المتن والسنام والسرة والأفخاذ فيغسل غسلا نظيفا
ويسلق سلقة خفيفة ويخرج من الماء ويرمى الماء عنه ويعاد إلى القدر ويصب عليه
ماء ويلقى فيه ملح وعود دارصيني وعود خولنجان ولا تلقى فيه البصل ثم يغلى فإذا
غلى ألقي فيه من الشبت قدر ما تحتاج إليه ثم انضج فإذا نضج ألقي عليه الأبازير
اليابسة وهي كزبرة وفلفل ودارصيني مدقوقة ويخرج اللحم ويغرف في قدر أخرى مع
شيء يسير من المرقة لئلا يبرد ثم اعمد إلى العجينة السميذ وتريد فابسطها بالشوبك
على مثال الجرادق ثم اقطع بالسكين طولا ثم قطع شوابير ثم ألقه في الماء والملح
الذي أخرجت منه اللحم فاغله حتى ينضج وإن احتجت إلى زيادة ملح في وسط الطيفورية
وصف حواليه اللحم صفا حسنا ثم قربه مع صباغه.

صفة الصباغ يؤخذ من الملح جزء ومن الجوز جزء ومن الثوم جزء فتجمع ذلك
في قدر وتصب عليه من مرقة الماء والملح ما يغمره ويزيد على غمره ثم تغليه على النار
فإذا غلى الغلية فيه حصى يحمى سبع حصايات ثم اغرفه في جام........

صفة رخبينة عرفت لابن الشطرنج يؤخذ من أطايب اللحم وأسمنه فيقطع قطعا مربعا

ثم تلقى

ثم تلقى في قدر نظيفة وتقطع عليه بياضه بصل وكرات البقل وتقلى به مع قليل زيت وكف
حمص مرضوض وعود دارصيني وعود خولنجان وتغلى وترمى برغوته ثم تطرح فيه
كل الفواكه اليابسة من الجوز والفستق والبندق فاذا استوى في اللحم النضيجة اذيبت
الخبيصة بمرقة القدر والقبية فيها والقبيت فيها ماء عدلك من المحاشي والقبيت
فيها كف ملح وفلفل ودارصيني مدقوقة وكزبرة يابسة وكمون وكراويا فاذا هدأت
دققت فيها عشر بيضات فاذا فرغ دبغتها بالبيضة والمحاشي واللفائف والطردية
والبقل وما اشبه ذلك.

صفة دهينة لابن دهقانة يؤخذ فراريج أو غير ذلك من اللحم السمين أو الطير
فيقطع اعضاء ويجعل في قدر وتقطع فيها أبزار والبصل ويجعل فيها قطعة خولنجان
وملح وزيت وشيء من ماء وتغلى ثم يجعل فيه نحو من ثلثي رطل ماء حصرم ثم تغلى
ويجعل فيها أبازير كبيرة وكمون ودارصيني ثم يؤخذ شيء من رغيف فيذاف.

صفة جنب مشوي تاخذ جنوب الحملان الصغار فتشرح وتدلك بملح وخل وصعتر
فارسي وتجعل في سفود وتعلقه في تنور على قدر فيها ما يكون بينها وبينه
اربعة اصابع وتطيبه التنور.

في عمل الجوذابات تحت الشواء الساذج وبالحلوى. صفة جوذابة تاخذ رغيف
سميذ وتقطعه لقماً قصاراً وتصب في جوذابات وتصب فيها نصف رطل عسل
ورطلين سكر طبرزد وتصب عليه من الماء ما يغمره وفضلة وتعلقه على دجاجة وتقدم
ان شاء الله. جوذابة اخرى تاخذ جزء خبز فتفركه جيداً وتاخذ لوز مقشر
فتدقه وتربيه بالماء وتطرحه على اللباب وتاخذ سكراً ابيض فتدقه دقاً ناعماً
وتخلطه معه وتاخذ قدراً صغيراً وتاخذ لحم دجاج او شيرج وتقلى على النار وتاخذ
رقاقة فتصير فيها وتترك وتلقي على اللباب والسكر واللوز واللبن حليب وترش
عليه ماورد وتطبخ الرقاقة عليه وتعلق عليه دجاجة في التنور.

جوذابة اخرى تاخذ جردقة غليظة من سميذ او حواري ثم تاخذ لحم فتقطعه صغاراً
من غير ان يكون فيه شحم واذا قطعت اللحم فاجعل فيه برمة ثم تصب عليه
شيئاً من سمن وعسل وفلفل ودارصيني وقرنفل مدقوقة ثم اطبخه في القدر قبل

ان تضعه في التنور فاذا نضج خذ البرمة فخذه واحشو به الجرذقة واجعلها في البرمة
وصب عليه لبن حليب ودسما ثم اكرفها بصنان واخرجها في القدر حتى تختلط
واجعلها في التنور وعلق عليها جنب سمين.

صفة جوذابة يؤخذ من الالية نصف رطل وتسلى وتصفى ويعزل ناحية ويؤخذ
من الدقيق ثلاث أواق فيجعل في معجنة ويعجنه عجنا صلبا ويترك حتى يختمر فاذا
اختمر كرر كما يعمل بعجين القطائف حتى يصير مثل قوامه ثم تحمى التنور ثم تعمد
الى جوذابة فيصب فيها الالية المسلية واذا حمي صب عليه العجين ويكون عندك
قصبة مثقوبة معلقة في طول ذراعين فتجعلها في وسط القدر وتصب فيها عسل مصفى
منزوع الرغوة في جوف القصبة حتى يصل الى الجوذابة شيئا بعد شيء حتى تاخذ
العسل كله وينضج فانها تخرج مثل كوز الزنابير لذيذة طيبة.

في عمل الفالوذجات المعقودات تاخذ من العسل الابيض الجيد ما تشاء وتصبه
في الطنجير[2] وتوقد تحته بنار لينة وتاخذ رغوته وتصفيه وتعركه وتاخذ من الزيت
المغسول او الشيرج المقشور فان كان العسل رطلا فخذ نصف رطل شيرج أو زيت
وتاخذ من النشا مثل ربع العسل وينبغي ان تذوقه النشا لئلا يكون حامضا وتاخذ
من الزعفران على القدر الذي تريد فتذيبه في النشا وتصبه في الطنجير فوق
العسل والشيرج وتحركه تحريكا رفيقا بنار لينة حتى ينعقد ويلقى فيه من اللوز
ما احببت وتعقده حتى ينقى الشيرج ويشتد وينضج ثم تتركه على النار وتبسطه في جام.

صفة فالوذج معلكة خليفتية تاخذ طنجيرا نظيفا والق فيه من العسل ثلاثة
ارطال واوقد تحتها وانزع رغوتها وصب عليه من الزيت او الشيرج أو السمن نصف
رطل اوقد تحتها وقودا لينا حتى تغلي غليات وخذ النشا فاسحقه في هاون سحقا
ناعما وذقه لئلا يكون حامضا ثم تصب عليه ماء واعجنه به والق فيه من الزعفران
وزن درهمين ولكنه الحار لدقة ما هو قليلا فانه أصفى له واحسن للونه ثم القه في
الطنجير واضربه ابدا لا تفتر من ضربه من اول ما تصب الطنجير الى ان ترفعه
فانما يجيء صفاؤه وحسن لونه يكون منه جودة العسل والنشا والضرب فاذا بدأ ينعقد
فزد من الدهن وأسقه قليلا قليلا ثم اضربه ابدا حتى ينقيا الدهن ويصفى الاول

فالاول

[2] الطنجير

فالاول من الطنجير فاذا اخذ لونه وانعقاده وضف ما عليه من الدهن واتركه عن النار فاغرف في جام ان شاء الله وان اردت ان تكون معلكة شديدة جدا فزد العسل وانقص واعقده على العمل الاول والضج انضاجا شديدا فانه يجيء متعلكا ان شاء الله.

فالوذج تأخذ من العسل النحل رطلا وشالا في طنجير على النار وتنزع رغوته ثم تعمد الى تزوله من النار وبعد ان يبرد العسل الحضر خمس عشر بيضة ولا يكون فيها شيء من البياض فتضربه بالكيه حتى تختلط فاذا هي اختلطت فصيرها على ذلك العسل المبرد وشله على نار هادية وصببت عليه من الشيرج او قيقه وحركه ابدا حتى تصير ثخنة الفالوذج وقشرت له لوز وان اردت ان تعقده فافعل وان اردت ان تنزله فانزله. يؤخذ من اللوز المقشر رطل ونصف وتقشر وتقطع كل لوزة اربع قطع بالطول ويجفف فاذا جف اخذ رطلين عسل وتزعفر رغوته بعد غليه ورد على النار حتى ينعقد ثم ينزل ويحرك فاذا برد كسر عليه بياض سبع بيضات ويحرك حتى يبيض ويصير مثل الناطف وينعقد وعلامة النضج ان يغرز فيه خلال ثم تضرب به على الظفر فان لم يلصق به فقد نضج ثم ينزل ويلقى عليه اللوز ويحرك حتى يختلط ويسوى بالشوبك على خوان او رخامة ويدرج ويعبأ في جام.

صفة حلوى يؤخذ اللوز المقشر يدق مع مثله سكر دقا ناعما ويلت بشيء من ماورد فاذا انعجن عمل منه سمك في قوالب ثم اخرج منها ونضد متفرقا في جام واسع ويؤخذ عسل مصفى يجعل معه قليل سكر ويصب عليه ماورد وزعفران حتى ينضج ويكون مشبع الحمرة ويجعل في الطنجير ويجعل على جمر ويحرك حتى يثخن ويصير في قوام الحشو ويصب في جوانب السمك.

صفة مهلبية يؤخذ الارز يغسل من الليل غسلا جيدا ويجعل في خرقة جديدة فاذا كان الغد سحق سحقا جيدا ناعما ويؤخذ لبن حليب يجعل في قدر ويرفع على الجمر ويغلى عليه ثم تنثر الارز عليه قليلا ويترك حتى ينضج على نار لينة وليكن اللبن بمقدار ما يكفي الارز ولا يحرك ويصب عليه دهن جوز او سمن فان احتاج الى لبن فليمد منه اذا نضج ذر عليه سكر طبرزد فانه احتيج اليه اصفر صفر بزعفران.

عمل الناطف يؤخذ رطل عسل فيجعل في قدر نحاس مدورة او طنجير مدور ويصب عليه
ربع رطل ماء ويضرب على النار ساعة ثم يترك حتى يبرد ثم يؤخذ بياض عشر
بيضات ويطرح فيه ثم يضرب ضربا جيداً لئلا يحترق البيض فيه ويختلط ويبيض
فاذا بدا ينعقد طرح فيه وزن درهمين ونصف سنبل وقرنفل ودارصيني وفلفل ويحمل
عليه من الفاكهة اليابسة ما شئت من لوز أو بندق أو فستق أو جوز هند أو صنوبر
او سمسم فان احببت ان تجمع ذلك فافعل فان احببت ان يكون ساذجا فافعل
ويكون مقدار ما يضرب ثلاث ساعات حتى يستحكم.

شراب زبيب يؤخذ كيل زبيب يوضع عليه عشرين كيل ماء وينقع ليلة فاذا اصبح
رفع على النار الى ان يذهب نصفه فيجعل فيه افاوية ويستعمل. اذا احترقت
الارزية فالعود جيد سذابا يذهب بالرائحة واللوبية والعدسية اذا احترقتا بجز
تخرج بالصوف تذهب الرائحة والزهومة من سائر القدور يذهب بها اذا جعلت
فوقه البول كائنا ما كانت وذهب احتراقها.

صفة اخرى تأخذ لوز مقشر فيدق دقا ناعماً وينخل بمنخل صفيق ويلقى في طنجير
ويصب عليه قليل ماء ويلقى عليه سكر طبرزد مدقوق منخول ثم تصب عليه دهن
الجوز ويوقد تحته بنار لينة ويحرك حتى يبلغ فاذا اردت اصفر لونه بزعفران مذاف
وسقيته اياه في الطنجير فانه ظريف جداً.

صفة خبيص الخشخاش يؤخذ رطل دهن لوز ورطل دقيق سميذ ورطل سكر مدقوق
منخول فيجعل الدهن في الطنجير ويلقى عليه وزن درهمين زعفران ويوقد تحته نار لينة
فاذا حمى الدهن نثرت عليه الدقيق نثرأ ويحرك حتى يتقلى الدقيق بالدهن ثم
رش عليه نحو نصف رطل ماورد ويحرك حتى ينضج ثم تنثر عليه السكر المدقوق ولبه
والبطه في جام. صفة خبيصة مولوة لجامل يؤخذ من السكر اوقيتين ومن العسل
ثلاث اواق واوقية ماورد ويشال على النار وتنزع رغوته ويلقى عليه وزن نصف درهم
زعفران ويخلط على النار ويستخرج له من لب الخبز وزن عشرين درهما ووزن عشرين
درهماً نشا مسحوق منخول ووزن عشرين درهماً دقيق الارز لطيف ثم تعمد الى اوقيتين
شيرج فيصب في صحن ويشال على النار ويقرض فيه نصف اوقية لوز بالمقراض

فاذا

فاذا حمى الشيرج جعلت هذه الثلاثة الاخلاط اللب واللوز والارز والنشا والقه على الشيرج وقلوته ساعة حتى يحمر بنار لينة ثم اصفى العسل والسكر فوقه ولا تحركه حتى يشرب الحلاوة كلها ثم حركه تحريكا رفيقا فاذا نضب الشيرج انزلته عن النار وغرفته فى جام وقدمته.

صفة خبيصة يؤخذ نصف رطل دقيق سميذ منخول فيقلى فى الطنجير بالشيرج العذب او الزيت العذب حتى يحمر ثم يترك الطنجير على النار وتخرج منه الدقيق ويبرد فاذا برد اخذ الطنجير واعيد الى النار بعد ان يمسح مسحا لطيفا ويصب فيه رطلين من عسل نحل منزوع الرغوة ويذر فيه ذلك الدقيق ذرا بالكف حتى يستوفيه عن آخره فانه استرخه علا وقليل ماورد ويتركه فاذا اختلطت تسقيه شيئا واحدا من شيرج وانزلته على النار برطوبته وحركته ساعة اسفل وهو على الارض لتفصل حرارة الطنجير فاذا برد عملته فى جام قد ذرت فيه سكر وغرفته وطرحته فى سكر بلوز مقشر ويؤكل.

باب فيما يعمل للعليل من المزورات «للمحموم» يؤخذ قرعة طرية فيقشرها تقشيرا حسنا وترمى بداخلها وما فيها من الحب وتقطع امثال الفصوص وتلقيها فى قدر لطيفة وتقطع عليها بياض البصل وحبتين ملح حلو وعود دارصيني وتصب فيها معه الشيرج المقشور شيء صالح ويلقى فيها اوقية من سلق مسلوقة مدقوقة واوقيتين ماء طيب ويلقى فيها كزبرة ودارصيني مدقوقة وخثرها بلباب خبز وتقدمها ان شاء الله. صفة مزورة لاصحاب الحمى تؤخذ قرعة لطيفة فتقشر ويلقى ما فيها من الحب ثم تقطع تقطيعا صغارا وتلقى فى قدر وتصب عليها شيء من شيرج وبياض البصل وشيء من ابزار رطبة وقليل سذاب وشيء من ملح فاذا نضجت رشه عليها قليل ماء وماورد وكزبرة يابسة فقط وينضح عليها ماء حصرم والقى فيها شيئا معه سكر ابيض وقومت مرارتها وخثرتها بلباب خبز وغرفتها.

صفة مزورة زيرباج لاصحاب الصفراء يؤخذ بياض البصل فيقطع ويقلى بدهن اللوز مع ابزار رطبة وتاخذ اما حصرما اصول الخس او القرع فتقشر وتقطع كبارا وتقلى الى ان يحمر مع البصل ويرش عليه شيء يسير من خل خمر مع شيء من زعفران وقطعة

دارصيني و يغرف.

صفة مزورة اخرى منه سلق يقطع البصل صغاراً ويصب معه من الحمص المرضوض جملة قليلا ويغلى بالماء حتى ينضج ويجعل في دهن اللوز او شيرج ويصب معه من اضلاع السلق شيء يسير ومن اللوز المقشر من قشرته شيء صالح ومن الخل قليل ويطرح في القدر كزبرة يابسة وكمون وسكر سليماني ويلقى فيه من لباب الخبز السميذ ما يحربه ويحرك وينزل عن النار ويغرف مرقه.

مزورة من قرع للعليل ياخذ اللبه فيغسله ويخرج مرارته ثم يطبخه بالزيت ويجعل فيه شيئا من زنجبيل ودار فلفل وكمون وملح وشيء من كرفس حتى ينضج ويتكلمه المرقة رقيقة ويحسي منه المرطوب فانه صالح للباسور والبطنة ومن ورقة المعدة ويشد الجسم ويشهي الطعام. صفة مزورة من قرع صالحة لاصحاب الحمى تاخذ قرعة فتقشرها وترمي ما بداخله منه وتسلقه بعد ان تقطعه صغارا وتلقيه في قدر وتصب عليه غمرها ماء حصرم وقطعة خولنجان واوقية دهن لوز او شيرج وقليل ملح ومباصيه بصل مقطع صغار فاذا انضجت طرح فيه كزبرة ودارصيني وخثرت بلباب الخبز وبكمونه مدقوقه وقدمها مع معلقة الى العليل فانه نافع لاصحاب الحمى ان كانت من الصفراء.

مزورة من قرع لاصحاب الحمى بابه تاخذ قرعة خضراء غضة فتقشرها وترمي عنه داخله الذي فيه الحب وتقطع وتسلقه حتى ينضج ثم يخرج فيدقه في الهاون حتى يصير مثل المخ ويعرك ويعد له قدر لطيفة فيلقى فيه وزنه درهم مباصيه بصل مقطع صغارا وقطعة دارصيني صحيح ومنه دهن اللوز او دهن السمسم او قيقيه وشيئا.

صفة قصبة يؤخذ قصبة فينظف ما فيه من الاذى ثم تفتح ويصب فيه خل وزيت وكراويا وملح ويدلى في التنور. صفة عصاب يؤخذ كبود جدى تسلقه بزيت وزعتر حتى تنضج ثم تقطع مثل السيور الرقاقه فاذا فعلت ذلك اخذت ثرب الجدى وطرحته في ماء حتى ينبسط فاذا انبسط جعلت الكبود فيه ونضح على ذلك وزيت وعود سذاب وصعتر ثم ادرجته وشددت بالمصارين وطليته بزيت ودليته في التنور.

صفة جنب مبزر يؤكل من ساعته يؤخذ جنب حمل فيسلقه بالخل حتى ينضج ثم يخرج من الخل فيعصر عصراً شديداً ويطرح عليه الكزبرة اليابسة والفلفل والدارصيني ثم

يدلى فى التنور حتى ينفث ثم يخرج ويؤكل صفة شوى يؤخذ ابزارات الاهلام الرطبه واليابسه فيحشى بها جدى قايم ويؤخذ ايضا منها فيجعل فى قدر مفروشا فى اسفلها ثم يجعل الجدى فى القدر ويجعل عليه ايضا منه ابزارات الاهلام ثم يغمر بخل ويترك فيه يوما وليلة ثم يخرج فيجعل فى سفود مدسوسا فيه السمك وشد بالشرائط ثم يدلى فى التنور ويقدم حارا.

صفة كشتابية اخرى من ٢ ابن دهاقة يشرح اللحم تشريحا رقيقا ويقعر فى شئ من مرى ساعة ثم اخرجه وانثر عليه كزبرة يابسة شيئا صالحا وقليل فلفل وكمونا وكراويا ثم يقلى بزيت فاذا انضج رش عليه مطبوخ وقطع عليه كزبرة رطبة وسذاب ان شاء الله.

صفة كشتابية اخرى يشرح الكبد ويغسل غسلا نظيفا بالماء البارد ثم ينقع فى الخل ساعة ويغسل ثم يصب فى قدر اوقيتين من الزيت ويلقى عليه مرى نبطى ويحرك وينثر عليه الكبد ويقلى حتى يحمر ثم ترسه عليه فلفل مدقوقه وسذاب ويقدم ان شاء الله. صفة كشتابية اخرى يؤخذ اللحم الرخص فيقطع صغارا اشبه المدقوقه ثم يقلى ويجعل فى قدر ويغمر بالزيت ويقلى بقليل سذاب وكزبرة رطبة وماء البصل ويلقى عليه حمص مرضوض وشئ من مرى وترسه عليه من خل السكنجبين ويلقى عليه فلفل وكزبرة وكمون وترسه عليه بعد الغرف شئ من ماورد وسذاب ويقدم ان شاء الله. كشتابية اخرى تعرف بالقرنفلية يؤخذ لحم خروف من الشحارجات وارطب لحم يكون فى الخروف ويشرح تشريحا رقيقا ويصير فى عصارة لطيفة ويغمر بالماء مع صلاة الغداة الى الضحوة ثم ترمى بالماء عنه ويغسل غسلا نظيفا حتى يصير ابيضا ثم يلقى عليه عود خولنجان ويكون فى قدر لطيفة وعود دارصينى وافوفيه زيت مغسول.

صفة تعفين الخبز يؤخذ الخبز فتشقه اجوافه بالاصابع ويمسح على وجه الماء وهو طرى ثم يجعل بعضه فوق بعضه فى اجانة أوجرة ويغطى اربعين يوما حتى اذا استحكم عفنه اخرج فرمى عنه ما كان مثل العنكبوت وجفف الباقى اياما ودقه واستعمل. عمل زيتون يؤخذ زيتونا اسود او اخضر والاسود اجود فيترك فى برنية ويجعل عليه ملح وصعتر ويغمر بالزيت الطيب ويرفع الى وقت الحاجة.

الرايس صفة هريسة الارز يؤخذ لحم سمين فيغسل ويطرح في القدر ويصب
عليه ماء وملح واغليه على النار حتى ينضج ويتهرى وينتثر اللحم من العظم فاذا
تهرى اتركه عن النار وان كان غليظا فدقه في الهاون ثم تاخذ ارز ابيض فتنقيه
واغسله ثلاث مرات وصب اللبن ليصفى على مرق اللحم فاذا غلى عليه طرحت عليه
الارز واذا انضج الارز طرحت عليه اللحم المدقوق ثم حركه حتى يتلجن الارز وتسقيه
زيتا وسمنا ولبنا وتضربه ابدا حتى يتلجن كله ولا تزال تحركه حتى يصير مثل الناطف
ولا يبقى من اللحم شيء صحيح حتى يصير مثل الخيوط معقود مع الارز ولا يبين منه شيء
ثم قدمه. هريسة من كروش تاخذ الكروش فتنظفها تنظيفا جيدا ثم تسلقها كما يسلق
اللحم ثم تنتفها خيوطا خيوطا ادق ما تقدر عليه ثم تطرحها في القدر وتغمرها بلبن
حليب وتطرح فيها عود دارصيني وخولنجان وشحم دجاج مذوب ثم تلقي عليها الارز المطحون
وتحركها حتى تنعقد وتطرح فيها من الملح حاجتها ثم تسقيها بدسم شحم الكلى من المقلى
ثم تغرفها في طيفورية وتذر عليها دارصيني مدقوقه وتؤكل.

صفة خيطية يؤخذ اللحم السمين من الاضلاع والاعجاز والالية فيقطع ويوضع في قدر
نظيف ويصب عليه وزن درهمين زيت طيب ويصب عليه غمره من الماء ويلقى فيه
عود دارصيني وعود خولنجان ويغلى حتى اذا قارب النضج القيت فيه حنطة مقشورة مسلوقة
على حدة فاذا غلى غلية او غليتين عدت الى الارز فغسلته غسلا لطيفا مرارا متتابعة
ثم تنشفه ~~في القدر~~ بمنديل والقيه في القدر واحذر ان تحركها ثم تحمل عند نشفها من
الماء تسقيها من لبن الحليب وكلما شربت لبنا تزيدها لبنا حتى تنتهي وترمي الملح
وتحركها تحريكا رفيقا ٢ اللوه الماء البارد
على اللحم يخرج الدم والوسخ اذا غسل به قبل الطبيخ.

صباغ اصفهاني سكر حبة ويخلط مع جوز مدقوق ويعرك مع انجذان وصعتر
وملح ويصب عليه زيت. صباغ تؤخذ دجاجة فائقة تسمط وتغسل ويؤخذ سبع رمانات
حلوة وثلاثة حامضة ويعصر الجميع وتؤخذ دجاجة تدهن بزيت ويجعل عليها شيء من
ملح حلو وزعتر وتشوى على الفحم وكلما ذهب من الشحم شيء يرد الى ماء الرمانين
حتى تنضج ويؤخذ قشر جوزة تدقه ناعما وتذره في ماء الرمان فانها عجيبة لذيذة

طيبة

طيبة مستعملة. **صفة حشو مصران** أو سجق يقطع اللحم الاحمر صغاراً ومعه لية مثله ويؤخذ ابزار رطبة وبصل وسذاب فيقطع صغاراً صغاراً ثم يدقه بالسكين دقاً ناعماً حتى يصير مثل المرهم ويلقى عليه دارصيني وفلفل وكراويا وقليل خل وزيت ويعجنه حتى يختلط ويحشى ويطبخ فيما احببت من القدور.

صفة عمل الخردل اللطيف الحار الحريف يؤخذ الخردل نقياً وينشف مما فيه من الورق والسوس والعيدان وغيره ويدقه في الهاون دقاً ناعماً وان تعذر دقه فالقه مع قطعة فانه يندقه سريعاً فاذا اندق فالقه عليه من الجوز مثله ودقه أيضاً به ثم الق عليه الخل على ما تريد وصفه بمنخل شعر فانه يخرج له ابيض مثل الزبد رغوة لا غير فالق فيه الملح وقربه واعمل من الباقي صنابا بزبيب مدقوقة وخل وان شئت بسكر وخل فانه يجيء غاية من الغايات وان احببت ان ترققه وتجعله في اجانة صغيرة وتصب عليه من الماء ما يعجنه ثم تستقبل به الريح فتضربه باليد ولا تزال تضربه بيدك فاذا ابيض فاعمد الى الجوز مع شيء من الملح فاعجنه بخل طيب وصبه فيه والتقط ما يعلوه من الزبد والرغوة الى اناء آخر فاعمل منه الباقي صنابا بزبيب وسكر وغير ذلك وان احببت ان تعجنه هكذا في قرصا وتلصقه في طيفورية وتذر عليه رماداً وتغسله بماء مرات حتى تنظف فانه يخرج منه ماء وسخ فيتغير اللون منه ثم افعل بالوجه الآخر مثل ذلك ثم الق عليه الجوز المدقوقة فاضربه بيدك ضرباً منكراً ثم التقط ما يعلو من الزبد والرغوة فانما يخرج الزبد والرغوة منه الضرب وكثرة الجوز فاعمل من الباقي صنابا بزبيب وسكر وحب رمان وغير ذلك على ما تحب ان شاء الله.

صفة باذنجان مغمور تأخذ الباذنجان في آخر السنة فيقطع اقماعه ويسلقه بالخل حتى ينضج ثم يخرج ويعصر ويعزل ناحية ثم تعمد الى البصل المدور فتقطعه صغاراً مع الكزبرة الرطبة وسذاب وكرفس ويقلى بالزيت الكثير قلياً جيداً حتى يحمر ثم تصب عليه الخل وتطرح فيه الابزار وتصفف الباذنجان في براني وتصب عليه الخل الذي فيه البقل المقطع المقلو حتى يغمره ويرفع فانه يقيم سنة لا يتغير فاذا احتاج الى اكله اخرج في جام ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شاء الله.

بيضه

٢ يؤخذ من احمر اللحم ومشوته فيدقه في الجرن دقا جيدا ويقطع البصل ويدقه معه ويرتب ببياض البيض ما احتمل ثم يطرح فيه من الابزار الكزبرة والكمون والفلفل والدارصيني والزنجبيل والخولنجان والبا[د]سون مدقوق كله وشيء من مري ثم يخرج من الجرن ويبسط على قرطاس ثم يقلى ثم يجعل فيه ويعاد حتى ينضج ثم يخرج ويقطع مثل التوابيت ثم يؤخذ مقلى فيصب فيه زيت مغسول ويقلى حتى يحمر ثم يصب في جام ويجعل في وسط سكرجة خردل ويقدم ان شاء الله تعالى.

صفة صباغ يؤخذ كف زبيب فينقى وينقع في خل ويكعه ويجعل فيه قليل ثوم ويضرب بالخل والخردل ويلقى فيه اسذاب ودارصيني وكراويا وباذسون.

صباغ آخر من نسخة المأمون يؤخذ من البصل جزء ومن الجوز مثله ومن الثوم مثله فيدقه الجميع ويجعل في قدر ويصب عليه اوقية زيت مغسول ويصب تحته حتى يغلي ويحمر ويلقى فيه مرات ثم يجعل في جام ويقدم.

صباغ آخر يؤخذ سمك سمين مصلوح ويغسل بماء بارد ويجعل في الطابق شيئا من خل ومري وكزبرة يابسة مدقوقة والبصل مقطع صغار حتى يتم النضج ويخرج ويصب عليه زيت وكراويا وهو حار . . . .

صفة سمك محشو تاخذ سمكة بقدر ما تريد ولتكن كبيرة ودسمة مما يلي قفاها ولا تشق بطنها ولتكن رأسها واجنحتها مع الجلد كما هو ثم خذ اللحم وارم راسها واجنحتها وارم المرارة واعزل البطون وخذ من لحم السمك من غيرها ما تحشو به جلد السمكة التي سلخت ما يكتفى به ثم اخرج العظام اجمع وخذ اللحم فدقه على لوح السكين دقا جيدا ثم القِ عليه شيئا من ملح واكعه جيدا حتى يصير مثل الدماغ ثم افقس عليه البيض واكعه معه ثم اجعل فيه شيئا من سكر أو عسل واجعل فيه من الافاوية سنبل وقرنفل ودارصيني وزنجبيل وفلفل وكمون وكراويا مدقوقة بقدر ما يحتاج اليه اما كامخ او زيت ثم سذاب رطب وكزبرة رطبة فيقطع ويجعل فيه لوز مقشر وكم ثم اخلطه واحش به الجلد جلد السمكة التي سلخت حشوا جيدا وفيه الرأس والاجنحة والذنب وان كانت السمكة كبيرة شققتها اما قصب فاطرح فيه بالطول ثم تشده بالخيوط في موضعين أو ثلاثة وتدليه في التنور على الآجر وقد فرش على طول السمكة

والكبه

واكبسه على النار كبساً جيداً ثم توضع السمكة كما هى على الآجر حتى ...

شرائح وحب رمان « شرائح » فاحتذ عصارة لقصب فرخ خل وكزبرة يابسة مدقوقة وشى ثوم مدقوقه وانقع الشرائح ساعتيه ثم اخرجها فاطلها من الخل والحب رمان الذى انقعت فيه طليا ثخينا ودعها ساعة ثم اشوها فى التنور وطرح بخل واجذان وكمون. صفة قديد يؤخذ من لحوم الظباء او غيرها من اللحوم الرخصة وينقع فى الخل والملح ثم يترك حتى ينشف وتنشر على حبل وتطوى ان كان فيه نداوة فتكون بمنزلة الشرائح او احفف واهشى وتغلى وترسه عليها قليل ماء فى وقت لغلى فتصير بمنزلة بعضه لقلايا ومن احب لونها على قضيب رطب واقامها فى تنور ليس شديد الحرارة حتى يكون ذلك كالشى والتجفيف لها ثم توضع لتقليب عليها زيت وسذاب وتنقل بها على الخمر.

معمومة يقطع اللحم صغاراً وتقشر الباذنجانه وتقطع الالية وتشرح وتفرسه الالية فى سفل القدر وينثر عليها الابازير وتفرسه بعده اللحم ثم الباذنجانه ثم لحم الى ان تفرغ وتطرح عليه الخل والمرى وتغلى حتى تنضج وتطرح عليها الزعفران المذاف بشىء من مرقها وتغطى برغيف سميذ حتى تهدأ.

واستعملت البرام لطبيخ اللحم والشوربات لصبرها على النار ولادخالها وسرعة نظافتها وطيب طعمها وانها تؤدى كلما استودعت بحالها بلا تغيير ولا استحالة ولو طبخ فى الحديد وانتظر ساعة لحال عن طبعه بالصدأ الذى يخرج من جسمه والفساد فلذلك ترك الطبيخ فيه وكذلك لا يكاد الصاحى ينقى من الزهومة ولو غسل مائة مرة واستعملت الرؤوس فى النحاس المبيض لحاجتها الى الضرب الشديد والعقد العنيف وهذا ما تحمله البرام ولا تصبر عليه واستعملت المقالى الحديد لان الرأس والسمك باردان والنار والزيت حاران فقام هذا بهذا واعتدل وسرعة حمونه بالنار ليسير وعليانه الزيت فى اسرع وقت ولان فى طبعه ان يجفف جلد السمك عند القلى وهو المستطاب من السمك واستعملت المقالى الاسبادرية للزلابية لانها من انواع مختلفة ولانه ربما القى فى الزلابية بورق فمنع واخذ البورق الحديد اما النحاس افسده لان وقيد الزلابية ليس بالشديد بل هو لينه خفيف ولان الدهن فى المقلى لابد أن يكون كثيرا ولذلك استعملت القدور

الاسبادرية للجبنين والفالوذج لكثرة ما فيها من الدهن واستعملت القدور الفخار في التنور من اجل الجوذابات لدقة خروجها ولانها مطبوخة بالنار وكل مطبوخ اذا عاد الى النار رجع الى عنصره ولانه سالم من الافساد الطعام المسموم والنحاس يتغير في التنور وينقلب عن كيانه وقل ما يسلم من الاحتراق والالتصاق وكذلك فسدت جوذابات السوق لانها في قدور النحاس الغير مونكة اى مبيضة فتتغير عن كيانها وتنقلب عن اخبارها.

فيما يحتاج اليه المطبخ القدور الكبار للسكباجات والخبيصات والتنوريات وسائر الحبوب والاوساط للزيرباجات والاسفيدباجات وغير ذلك واما الصغار فللقلايا والطباهجات والالوان الصغار ومقلى حديد للسمك وسفافيد للشوا ونقرة نحاس للماء الحار لغسل القدور الصغار والسكارج والجامات ومقلى برام للزرجيبات والعجج ومحشى نحاس للنقانق والمباعر وسكين كبير للتفصيل وساطور للتكسير وسكين للبصل والبقول مستحدة ودكساب للصفصاف واجود ما استعمل لكل لون دكشاب ومغرفة خشب ومصفاة خشب لقلع الرغوة ومصفاة خلاف للماء والملح ومطراب للمركبة من خشب مستطيب ومنديل لمسح الغضار بعد غسلها واغطية للقدور بعد الفراغ وهاون لدق الابزار وجرن حجر لدق اللحم والكانون المستوقد مستطيلا تتمكن النار فيه وفيه منافس لخروج الدخان ودخول الريح واجوده ان يكون في قدر نصف قامة الانسان وتخزن الابازير الحارة في الزجاج لا في الجلود.

مما يذهب الاحتراقات من القدور اذا احترقت الارزية فالوجه فيها سذاباو اللوبية بخرق تحترق بالصوف واذا رايت الزهومة في سائر القدور وجعلت القدر جوفه للبول ذهب احتراقها كائنة ما كانت والاجود ان تفرغ القدر المحترقة الى اخرى غيرها.

صاحب الدم طعامه جدى سمين بخل او فراريج او قنابر اوغيرها من الطير مما جانسها بماء الرمان الحامض او بماء التوت او ماء الحصرم او سكباج او لحم رخص ولكنه قليل الثوم او سمك طرى بخل والكوامخ صالحة او لحم سمين سمان.

صاحب المرة الصفراء طعامه كشكية اوزيرباج او لحم جدى مشوى وسمك طرى وسكباج او حصرمية وريباسية ورمانية وسماقية ومن البقول الخس والهندباء والبقلة الحمقاء.

صاحب السوداء طعامه لحم غنم سمين يأكله بخردل والخبز بالعسل والاسفيدباجات والزيرباجات واللقنيات وما أكل من الطعام بخردل فهو صالح له ومن الفاكهة اليابسة التين والجوز والتمر.

أكل الأعضاء والأطراف وسائر البطون والأجواف الرؤس كثيرة الأغذاء سخنة لا ينبغي ان تؤكل الا في الزمان البارد وكثير منه ما يهيج الحمى والقولنج للكرع تقوى غاية التقوية. خبز القناني يؤخذ من النقي السميذ مقدار الحاجة ويعجنه عجنا لينا الى ان يصير مثل عجين الزلابية وتؤخذ القناني الدقاقة الواسعة الأفواه التي تحمل النار فيصب فيها زيتا نقيا أو شيرجا ثم يرسل العجين في القناني بعد أن يرش عليه ماورد حتى يبلغ الى مخانقها ثم يجلس على قواعده في التنور وتكون ناره معتدلة الى ان ينضج وعلامة النضج ان لا يلزق في العجين خلل فاذا خرج نقيا فقد نضج والا ترك الى ان ينضج ثم تكسر القناني فيبقى الخبز كهيئة القناني.

الخبز المعروك يؤخذ من الدقيق النقي مكوك يجعل فيه من الخمير ثلاث أواقي ومن الملح عشرون درهما ويعجنه عجنا شديدا يابسا ويغطى فاذا اختمر رش عليه ثلاثين درهما من ثلاثة اقسام ويقطع أرغفة ويعرك على رخامة بالزيت عركا جيدا متتابعا ويفرش ويغطى بمنديل ندي ويوقد له تنور ناره لينة ويرش في وجهه ماء مع اللبن ويغطى التنور بالغطا وفوقه خيشة مبلول ويفتح عليه العجين حتى يحمر وجهه ويمسح وجهه بالماء اذا خرج وان مسح في التنور بالماء كان احسن.

بوارد تصنع من الأطيار يؤخذ خل ومري يجعل فيها كسبرة يابسة ودار صيني وفلفل وصعتر يابس ٢ وكمون وكراويا وكسبرة رطبة ونعنع وسذاب وكرفس ولب الخبز مع راسن ويصب على الفراريج المشوية أو الفراخ. أخرى يؤخذ من الحصرم المعصور طريا نحو رطل فيقطع فيه لب خيارة صغيرة أصغر ما يكون من التقطيع بعد أن يقشر عن اللب لحم الخيارة ثم ينقعه تنقيعا متقاربا ويقطع بالسكين رقيقا ولا يقطع على شيء يغير طعمه ثم يضرب ذلك اللب بماء الحصرم ويقطع معه شيء يسير من كسبرة رطبة ثم يؤخذ فراريج رواعي سمان مشوية في التنور واخرجت وفيها رطوبة فتفصل في جام وهي حارة ويصب عليها ذلك الصباغ مع اوقيتين زيت عذب ثم يجعل ورقه

باذروج وورق صعتر رطبا ويزينه بلوز مقشور والباذروج هو الريحان الاحمر التترى
ويزينه بقثاء مقشر مقطع على مثال الدراهم مبرد بالثلج.

باردة خضراء يؤخذ من ماء الكسفرة الرطبة ربع رطل ومن ماء السذاب وزن درهمين
ومن ماء البقلة الحمقاء أوقية ومن الخل ربع رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الفلفل
والزنجبيل والدارصيني وزنه نصف درهم ومن الخولنجان ربع درهم ومن الكراويا وزن
درهمين ومن المستعمل المقشر اوقية ويسحق مع الابزار وزن خمسة دراهم سكر ويترك
في الصباغ ويؤخذ فراريج حارة توصل وتجعل في جام ويصب ذلك عليها وتترك حتى
تأخذ طعم الصباغ.

باردة صفراء يؤخذ فلفل ودارصيني ودارفلفل وزنجبيل من كل واحد نصف درهم
ومن الخولنجان ربع درهم ومن السنبل والقرنفل من كل واحد دانق ومن الكمون
والكراويا والسذاب المقطع والانجدان درهم ومن السكر ثلاثة دراهم ثم يؤخذ ربع
رطل خل خمر ومري رطل وماء صافي خمسة اواق ويضرب ذلك كله ويخلط فيه وزنه
نصف درهم زعفران ويصب على الفراريج حارة قد دس عظامها ويصب عليه زيت
ويترك حتى يأخذ طعم الصباغ.

باردة مجربة يؤخذ دجاجة أو فروج يسوى ويجعل في جام ويؤخذ جوز اقشره من
قشرته ودقه دقا ناعما واجعل فيه سكر وجلاب وصبه على الجام وقطع عليه سذاب
وصب عليه زيت طيبا وزينه بصفرة البيض وحب الرمان.

باردة بماء رمان تعمل لونين يعصر رمان حامض ويصب عليه شيء من مري وزيت
ويقطع فوقه الفراريج نعنع وخيار ويترك فيه حتى يأخذ طعمه ويرد فيه سنة ثوم
ويترك حتى يخرج طعمه ويصب عليه زيت ويقطع عليه خيار وقد يعوض عن المري ملح.

لحوم البقر تأخذ من لحم البقر من الفخذ ولا يبقى فيه شحم ثم اطبخه بالماء حتى
اذا انضج فاخرج من القدر ثم اجعله في ماء بارد ثم خذ عشرين جوزة فقشرها ثم
القها في الهاون واسحقها سحقا ناعما ثم رش على الجوز وانت تسحقه قليل خل فاجعل
معه طاقتين من سذاب وشيء من ملح فاجعله خاثرا مثل الخردل ثم اخرج المطبوخ من
الماء فاعصره ثم شقه فاجعله في جام نظيف ثم رش عليه ماء كامخ وصب عليه الجوز

المحروه وقطر عليه زيت طيب ثم خذ بيضه مسلوقه فقطعه ارباعاً وزينه به وانثر عليه شيئا من السذاب وزينه ببقل وقربه.

باردة تاخذ منه لحم الفخذ من البقر فتسلقه بالماء والملح فاذا فرغت قطعه قطعا كباراً وتعمل من البصل حمضية رأسا بقشر لطيف وتضعه فيه فاذا نضج تقطع عليه سذاب وقربه. باردة لحم بقر يوخذ الفخذ ولحم الفخذ فيقطع قطعا كباراً وتغرز بالسكين وتحشى مكان كل غرزة لوز مقشر وفستق وتطبخ بخل خمر وملح وكرفس وسذاب وورق الترنج ودارصيني وخولنجان وكسفرة يابسة وفلفل وتخرج من المرقة فتبرد وتصبر عليه كرفس وسذاب ونعنع. باردة اوزى يوخذ من خاصرة الخروف مكان عظمه وتنظفه وتسلقه بخل سلقة وتنقع عليه خل وتجعل عليه خل آخر وتجعل فيه سائر البقول والابازير وترسه بما امكنه من الحواشي والبيض المسلوق والجبن والزيتون والبقول.

في الهليون تسلقه الهليونه ولا تبالغ في نضجه ويوخذ ماؤه فيجعل في شيء من عسل بخل وكزبرة رطبة وسذاب وتشد باقة بخوصة فاذا نضج اخرج منه القدر وتجعل فيه شيء من الانيسون وفلفل ويغلى ثم يترك ويروقه ويشرب منه او يغمس او الطلى.

في الكوارع والرؤس يوخذ كوارع جدي ورأسه وكبده فينظفه ويلقيه في قدر ويصب عليه الماء فاذا غلى غلوة نزعت رغوته وطرحت معه سلقاً وجزراً وملح فاذا قارب النضج القيت عليه عشر بيضات فاذا انتهى برده وقشره ونضده في جام كبير ويقطع تقطيعا دقيقا ويصير الرأس في وسط الطبق بعد ان يخرج دماغه وتتخلل عظامه وتاخذ الكبد تدقها وتصبغها بالزعفران وتاخذ الجوز تدقه مع فستقه وتاخذ البيض تجعل الصفر على حده والابيض وتاخذ الجوز فتدقه وتصيره شبيها بالخردل وتعمل خردل في سكرجة كبيرة وتقدمه الى الصحفة الذي فيه الرأس واللحم وتصب عليه شيئا من زيت طيب.

في الباذنجانه المحشى يوخذ الباذنجان فيسلقه حتى ينضج ثم يخرج من الماء الحار ويطرح في ماء بارد ويوخذ قدر صغيرة ويوخذ شيء من البصل وابزار رطب مقطع ويقلى بالزيت ويوخذ خل ومري وجبن وكراويا ودارصيني فيخلطه ويطرح فيه البصل المقلو وتاخذ الباذنجان فيقطع اقماعه وتصب الخل والحوائج جوفه وتصب عليه شيئا من زيت ويوكل.

باذنجان محشي تأخذ الباذنجانة فتسلقه وتقطعه صغاراً وتأخذ جوزاً تدقه وتجعله
في اناء وتطرح عليه ملح وتعجنه بخل وتلصقه في طيفورية عليه وتقلبه من الجانبين
حتى يدخنه وتذيقه شيئاً من خل وكراويا ودارصيني فتخلطه وتطرح فيه البصل المقلو
وتأخذ الباذنجان فتقطع اقماعه وتصب الخل والحوائج فوقه وتصب عليه شيئاً من
زيت ويؤكل فانه احسن تلقى عليه البصل فافعل وصب عليه زيتاً وقدمه ان شاء الله تعالى.

باذنجان آخر تأخذ الباذنجانة تقطعه صغاراً بعد أن تسلقه وتأخذ جاماً فتصب فيه
شيئاً من خل وسكر وتأخذ الباذنجانة والبصل المقلو فتطرحه عليه وتصب عليه زيتاً
وزعفران وكراويا ودارصيني ولوز مدقوقة.

بورانية بوران يؤخذ الصغار منه يغرز بالسكين وتقطع اقماعه ويلقى في ماء وملح
ويؤخذ قدر صغيرة يصب فيها زيت وشيرج ويقلى الباذنجان فيها حتى ينضج ويرمى
عليه مري وفلفل وكراويا وسذاب مخروط.

آخر مثله يؤخذ الباذنجانة الصغار يشقه بالسكين طولاً وتفصل ويلقى في ماء وملح
ثم يؤخذ قدر صغيرة يصب فيها ماء زيت وشيرج مخلوطين ويلقى الباذنجانة فيها حتى ينضج
يرش عليه مري وقطعة دارصيني وخولنجان صحاح وطاقات سذاب وافرغه في جام
ودق عليه عشر جوزات وهو حار وغمه الى ان يرخي الجوز دهنه وصب على وجهه
كراث رطب مقلو زيت وكزبرة رطبة وسذاب.

صباغ يؤخذ حب رمان وزبيب بدقانه ويجعل فيها فلفل وكمون ويعجنه الجميع اقراصاً
فاذا احتيج اليه اميث بخل واكل منه. صباغ السمك الطري خل خمر وكرفس وسذاب
ونعنع وصعتر وفلفل وكمون وكراويا ودارصيني وملح جريش.

ما يعمل من الطيور منه الطيور المسمات المطجنات. يتخذ من الطيور من الدجاج والفراخ
والدراج والطيهوج والسفانينه والقنابر والعصافير والصنعة لكل ذلك واحدة الا ان
ما صلب لحمه من هذه الاشياء ينبغي ان يزاد فيه ماء اذا جعل على النار مع الزيت
لينضج بالماء قبل ان يقلى بالزيت اذا كان كل لحم يقلى بالزيت قبل ان ينضج بالماء
يزيده القلي صلابة والطارح المعدة وكما ان اصل الطباهجات الطباهجة المتخذة من
الخل والمري والفلفل فقط ثم يغير بعد ذلك بالوان الابازير وكذلك هذه المطجنات

تعمل

تعمل فيها بعد أن تجعل فيها الابازير شيء تخالف به ما في غيرها. آخر يؤخذ فروج سمين فيفصل وينفخ صدره وظهره وزمكانه بالسكين من داخل حتى ينبسط كل واحد منها ويغسل ويجعل في قدر ثم يصب عليه من الزيت نحو ثلث رطل ومن الماء مثله ومن الملح وزن درهم ويغلى حتى ينشف ما فيها من الماء ثم يصب فيها من الخل ثلث رطل ويدهن ويحرّكها حتى يقلي اللحم وينضج بالخل ثم يصب عليه من المري ربع رطل ويذر عليها من الفلفل مثقال ويترك على النار الى وقت الحاجة واعلم انه لا فرق بين الطباهجات والمجبنات الا ان الطباهجات تتخذ من لحوم ذوات الاربع والمجبنات مشرحة ولحوم المجبنات تتخذ من لحوم الطير مفصلة بعظامها الا ان كل ما يقطع في المجبنات مثله ولم أر احداً من اهل المعرفة بالطبخ يلقي الكبرة في شيء من المجبنات ولا الطباهجات فاعلم ذلك.

فراخ يؤخذ من الزيت شيء صالح فيجعل في قدر ويغلى عليه غلية جيدة ثم يؤخذ فراريج مفصلة فيطرح في شيء من ملح اندراني مسحوق ويغلى بالزيت فاذا احمر الوجهات جميعاً حركته بمغرفة ثم صب عليها قليل خل خمر ومادي لتصير مرة فاذا نضج الخل رش عليها قليل مري واطرح فيها طاقات سذاب وحركها حتى تخرج رائحة السذاب ثم بزرها بفلفل وكمون فاذا احتيج الى غرفها جعل فيها شيء من لباب الخبز مفتوت واخرج السذاب الاول منها وقطع عليها سذاباً رطباً.

فراخ يقطع فراخ اعضاء ويقطع ويقلى بالزيت المغسول ويرش عليها مري وخل وفلفل وكزبرة ويرش عليها ماء ويذر عليها فستق مسحوق وسكر مدقوق ويغرف ويقطع عليه سذاب. فراخ يؤخذ صدور الدجاج مشوي ويقطع صغاراً ويقلى بزيت حتى يبدأ ينضج ويلقى عليه فلفل وكزبرة رطبة ويرش عليه خل ومري ويذر عليه لوز مسحوق.

فروج يؤخذ فروج كسكري أو فروجين فيشرح لحمها ويعمل منه جردقه ويعمل في قدر ويجعل معه من البصل المقطع.

صفة ارزية ساذجة يؤخذ لحم حمل فينظف ويلقى في قدر ويصب عليه قطرات زيت وعود خولنجان وعود دارصيني وكف ملح ثم توقد تحته فاذا انضج وتلقى رغوته اولاً فاولاً حتى لا يبقى من الرغوة شيء ثم يؤخذ الارز فيغسل غسلات حتى ينظف جيداً

ثم يلقى فى وسط الجسر وتوقد تحته نارا لينه ويسقى اللبن حالا بعد حال حتى

يستوى انعقادها وتتكامل نضجها ثم ينزل ويغرف فى صحفة نظيفة ويقدم فى

اوسطها السكرجة مربى . ارزيه ساذجة بلبن متوكليه يؤخذ اللبن ارزيه

الحليب فيصب فى قدر نظيفة ويغلى غلية خفيفة بدارصينى وخولنجان ويلقى فيه الارز

المنقى المغسول غسلا نظيفا ويترك على النار حتى يتكامل نضجه ثم يحرك تحريكا شديدا

حتى ينطحن ويدخل بعضه فى بعضه ثم يلقى شيئا يسيرا من ملح وكلما انسقت زيدت لبنا

وعقدت حتى تروى ولا تحتاج الى زيادة ولا تغلية ويجاد عقدها على جمر هادئ فان

اردت ان تلقى فيه مثل ربعه سكرا ابيض كما كانت الفرس تفعل فاجعل مع السكر

سمنا طريا عذبا فاعقدها به عقدا حتى اذا رويت من السمن وهدت انزلها وغرفتها .

صفة أرز بلبن الواثقيه ينقع الارز بعد غسله فى لبن حليب ليلة الى الغد ثم يجعل

فى طنجير ويقدر من الماء ما يكفى الارز او دون ذلك فاجعل فيه ما تريد من سمن

البقر ودهن لوز أو زيت ويلقى عليه ثم تصب عليه الارز بعد أن يغلى والصبر

فيه من العسل شئ صالح ويترك حتى يقارب النضج يسقى باللبن الحليب قليلا

حتى ينضج ويشرب اللبن ثم ينزل عن النار وان جعلت مكان العسل سكرا محروقا كان

أطيب ان شاء الله .

ارزية لابن المهدى يؤخذ من اللحم الاحمر من اصول الافخاذ ومن الالية فيشرحان

رقيقا ويدخنان بالدخان حتى يحمر اللحم ثم تعمد الى قدر فتصب فيه زيتا فاذا غلى

القيت فيه الالية واللحم المدخن وقليته حتى ينضج ثم رششت عليه ماء وملح ولا

يقرب المرى اليه لئلا يسوده ثم احمد الى قدر كبيرة فصب فيها من اللبن الحليب

الصوف فاغله حتى اذا غلى طرحت فيه عود خولنجان ودارصينى وقليل ملح ثم عمدت

الى الارز فغسلته غسلا جيدا ثم طرحته فى اللبن فاذا نضج واستوى واشتد عمدت

الى اللحم المقلو فطرحته بدسمه وحركته تحريكا جيدا وقدمته .

عمل الاسفاناخيات والكرنبيات عملها واحد ولا فرق بينهما ولا اختلاف الا بالنقل

فاذا اردت عملها او أحدهما فابدأ بأيهما شئت اما بالاسباناخ او الكرنب فنقه من

غبره وارم منه اطرافه واصوله ثم اسلقه بالماء حتى يقارب النضج ثم اخرجه الى ماء

بارد

بارد ثم اعمد الى اللحم فتقطع منه من اطراف الحجا واوائل الاضلاع والسمينة من
اللحم قطعا متوسطة ثم القه في قدر نظيفة واطرح عليه باقية البصل وقطر عليه قطرات
من زيت طيب وعود في خولنجان ودارصيني ثم عرقه ثم اغمره بالماء واقلع ما يعلوه
منه الرغوة واذا انضج اللحم غسلت له الارز غسلا جيدا والقيته فيه مع شيء من ملح
وقليل فلفل ثم تلقي عليه البقل بعد ذلك واتركه على النار قليلا واغرفه وان احببت
ان تطرح فيه جزرا صحاحا ثم تخرجه فتقطعه دراهم وتصفه على وجهه بعد الغرف
وتقدمه مع المري ان شاء الله تعالى.

عمل السواذج للكوفيات يؤخذ ثلاثة ارطال لحم مسموط فتجعل في القدر وتصب عليه
ثلاثة اواق زيت مغسول وتطرح فيه عود خولنجان ورطل بصل صحاح ووزن درهمين
ملح اندراني وما حملت الراحة والاصابع وتغلي الى ان يقارب البصل النضج ثم تخرج
البصل صحاحا فتعزل وتصب عليه رطل خل خمر وتحركه حتى ينضج اللحم او يكاد ثم تلقي
عليه بقل الرمان اما الكراث والبصل والجزر واما الباذنجان والقرع ثم خذها واكمه (?)
البصل الذي كنت اخرجته مرخ مع وزنه خمسة دراهم كزبرة يابسة ووزنه نصف درهم
فلفل ووزنه خمسة دراهم كراويا فاجعل الجميع في عصارة وصب عليه اوقيتين من بطن (?)
وشيء من مرقة القدر ثم تذوب الجميع ويرد الى القدر ودعها تغلي عليه وتطرح فيه
شيئا من كزبرة رطبة مقطعة وتغطيه حتى تسكنه ثم تقدمها.

ثريدة اخرى تاخذ من اللحم السمين فتقطع صغارا وتوضع في قدر وتطرح عليه حمص
مبلول والبصل صحاح وملح وقليل ماء ثم اوقد تحته حتى ينضج فيكون اسفيدباج ثم قطع
خبز المأكل رغيف باربع قطع وصبه في القصعة ورده من السمن او الزبد وليكن
الخبز حارا حتى اخرج من التنور ثم اغرف عليه من ذلك المرقة على مقداره ودره
سكر او ذر على الثريد قبل ان تغرف وصب حوالية اللحم وقدمها.

صفة ثريدة تدعى العوهراني تاخذ لحم خروف من اطايب اللحم فتقطع وسطا ثم تجعله
في قدر نظيفة وتلقي عليه شيئا من ملح وحمص مبلول وصب عليه من الماء ما يغمره
واوقد تحته حتى ينضج اللحم ثم تصب عليه نصف سكرجة خل وخذ قليل خمير فأذفه
ببعضه الودك وصبه في القدر وذر عليه شيئا من فلفل مدقوق ولتكن ثريدها

خبز حوارى ولتكن يابسا واجعله فى الطيفورية واغرف عليه من هذه المرقة وتجعل
عليها سمنا وشيئا من فلفل ولا تغرف الا حتى تريد ان تقدمها فان الخبز اليابس
قبل ذلك فسد طعمه وقدمها ان شاء الله. ٢

ثريدة اخرى غريبة تاخذ حب رمان وزبيب فينقعان بالماء وتعصرهما ثم تجعل العصارة
فى قدر نظيفة واطرح عليها حمص مبلول وكزبرة رطبة وقطع اللحم وقطع البصل ثم اجعلها
فى قدر ثم اطبخه حتى ينضج ثم اعجن عجينا رقيقا ثم خذ برمة نظيفة فصب فيها شيئا
من سمن ثم ضع ذلك العجين فى البرمة وغطيها واجعلها فى تنور حتى تنضج ثم اخرجها
واضربها ثم اغرف من ذلك المرق واللحم عليها وذر عليها سكر سليمانى وقربها ان شاء الله.

ثريدة اخرى تاخذ لبن حليب فتجعله فى برمة نظيفة ثم اطبخ حتى يغلى واطرح فيها
رؤس البصل وحركه ولا تغفل التحريك حتى يغلى فاذا غلت فاطرح فيها لحما سمينا وقطعا
صغارا والق معه حمصا مبلولا او بصلا وكزبرة رطبة وافتقه بالابزار التى تقدم ذكره
وذر عليها سكر سليمانى وقدمها ان شاء الله. ٢ بماء حصرم ويجعل فيها

رخشة
فاذا نضجت وسكنت غرفت. صفة رخشة من عمل نظيف المقتدرى تقطع اللحم وسطا
وتنظف وتطرح فى قدر مع حمص مرضوض منقوع وزيت وملح وخولنجان وتغلى ثم تصب
عليه ماء البصل وماء الكراث وماء الكزبرة الرطبة وماء السذاب ثم ينقع الرخش
وتطرح فى القدر مع جرجير صحيح فاذا نضج القى فيه وجوز مقشر ودارصينى
وكزبرة يابسة وفلفل وقدمت. صفة ثريدة شامية يؤخذ لحم غنم ولحم طير دجاج
وفراخ وما اشبه ذلك وان احببت ان يكون لحم الغنم وحده او لحم الطير وحده فذاك
ثم قطع ذلك قطعا وسطا وقطعه وافرج البطون الدجاج وارم برؤسها والعناقها ثم القه
ذلك فى قدر نظيفة ثم تاخذ لحاة فتقعها فى القدر بقدر ما يغمر اللحم فان لم تجد
لحاة فخذ شيئا من عسل فتغليه حتى يسود ثم صب عليه شيئا من ماء كامخ والقه فى
القدر مع شىء من حمص مرضوض وملح ثم اوقد تحت القدر ثم خذ سذابا رطبا وكراث
رومى او نبطى وكزبرة رطبة وتجعل الجميع باقة واحدة ثم القها فى القدر ثم القه بعده
كزبرة يابسة وفلفل وكمون وكراويا مدقوقة وتوقد تحت القدر حتى ينضج اللحم ثم برد
الباقى وتلقى عليه المرق حتى تشربه وتغرف اللحم وتزينه باطرافه واللقانقه حوالى

الصحفة

الصحفة. صفة ثريدة اخرى يؤخذ عصبات لطويه جدي او حولي وشيء من اضلاع فيغسل
غسلاً جيداً ثم تعمد الى قدر نظيفة فتصب فيها من الماء بمقدار ما يغمر اللحم والعصبات
والاضلاع جميعاً ثم تلقي عليه بياض البصل وتوقد تحت القدر وقوداً ليناً وتطرح فيه
سذاباً رطباً وشيئاً من الحمص المقشور وشيئاً من الكماة وتعجن للثريد عجيناً من الليل وتخبز
من الغد ويكون قد حمض وانما تزداد حموضته ثم يسحق بصل وكزبرة وكمون سحقاً جيداً حتى
يصير مثل الدماغ وتلقيه في القدر وتخثر به المرقة ثم تجعل فيه كامخ وفلفل وكسبرة
يابسة ثم ترش عليه قليل خل تشمه شماً وشيء من صعتر ان كان رطباً والا فيابساً
ثم تطبخ ذلك حتى ينضج ثم تثرد الخبز وتغرف المرقة عليه وتزينه باللحم والعصبات
والطردين. ثريدة اخرى تاخذ من اللحم السمين فتقطعه صغاراً وتوضع في القدر وتطرح
عليه حمص مبلول وبصل صحاح وملح وقليل ماء ثم اوقد تحته حتى ينضج فيكون اسفيدباج
ثم قطع خبز الماكل رغيف باربع قطع وصبه في القصعة وروه من السمن أو الزبد
وليكن الخبز جاء بدخنه اخرج من التنور ثم اغرف عليه من تلك المرقة على مقداره
وذره سكراً وورد على الثريد قبل ان تغرف . . . .

صفة ملبقة طيبة تتخذ من لبن ذائب يؤخذ من اللبن الحامض اربعة ارطال فيعقد
على النار كما تعقد المضيرة ويلقى فيه من السكر السليماني الابيض منا فيترك فيه
ساعة على النار ثم تذر فيه من لباب الخبز السميذ المفتوت المنخول الملتوت بالزيت
العذب شيء صالح ويترك ساعة حتى يصير مثل الملفات ثم يغرف في قصعة واسعة
ويغرف حوله اما لحم سكباج او غير ذلك من الالوان بعد ان يكون ذلك احمر ويقدم
ان شاء الله.

ثريدة بيضاء بخبز مفتوت لابن علوان الكاتب تاخذ من حليب لبن طيب قصيرة في
قدر وتطبخ حتى يغلي وتحركه لئلا يتقطع فاذا غلى فالق عليه خبزاً مفتوتاً وشيئاً من
فلفل فاذا علمت انه قد ابتل فاسقه من السمن مثل ما يسقى الفالوذج فاذا انضج فاغرفه
في قصعة وقد هيأت له شوى دجاج أو فراخ وبطيخ مقطع وقدمها ان شاء الله.

ثريدة اخرى له ايضاً تاخذ لبن حليب قصيرة في قدر وتطبخه حتى يغلي فاذا غلى فالق
معه لحماً سميناً قد قطع اوساطاً فاجعل فيه حمصاً مبلولاً وسلقاً وكزبرة رطبة وافواه

الطيب ثم اعجنه عجناً فيقا فوقه الحلبي واره من عجينه الغزاني في قدر اخرى وصب عليه
سمناً وغطه حتى ينضج ويبرد ثم اخرجه وصبه كما ينبغي وصيره في قصعة فاغرف عليه
المرق واللحم وذر عليه سكر ابيض وقدم ان شاء الله.

صفة ثريدة بيضاء الرشيد تاخذ دجاجة فتقطعها وتفصلها او لحم جدي او ما كان من اللحم
فتغسله وتطرحه في قدر وتلقي عليه حمصاً وزبيباً مغسولاً وخولنجان ودارصيني صحاحاً وشيء
من ملح فاذا غلى اخرجت رغوته فاخذت اللبن الحليب فتصفيه فوقها واطرح فيها البصل
مدوراً وجزراً مسلوقاً فاذا غلى جيداً اخذت لوزاً مقشراً من قشرته فدققته دقاً
ناعماً وافقس عليه اربع بيضات ثم تلته بخل خمر وتلقيه في القدر وتسقيها كزبرة وفلفلا
قليلا وشيئاً من كمون وتقدمها ان شاء الله.

صفة ثريدة عراقية تاخذ لحما سمينا فتقطعه تقطيع الثريد وتصيره في قدر وتلقي عليه
من الماء غمره وشيئا من ملح جريش وشيئا من خل والبصل مقطعا يسيراً وتوقد تحتها
حتى تغلى ثم ترش عليها شيئا من لبن حليب والقه فيها البصل صحاحاً وشيء من الابزار
فلفلا وكزبرة وشيئا من كراويا فصيره في خرقة كتان والقه في القدر والقه فيه شيئاً
من سذاب وكرفس مربوطين ثم خذ كف لوز مقشر والقه في هاون ودقه دقا ناعما والقه
في قدر اخرى ثم صب من ذلك المرق بقدر ما تحتاج اليه في منخل وصبه على اللوز في
قدر غسل جفنه والقه فيه المرق المصفى وشيئا من السكر بقدر ما يكون طعماً ثم خذ
صدر دجاجة مشوية وان شئت مسلوقة فانتف لحمها نتفاً صغاراً ثم القه في المرق
المصفى ثم خذ رغيف ماثية او سميذ فقطعه وانخله بمنخل خشكار ثم القه في القدر مع المرق
ثم ضع القدر على نار فاترة وحركها وردها بدسم القدر ثم اغرفها وصف اللحم
حولها وقدمها ان شاء الله.

في عمل القلايا باللحوم والالايا يشرح اللحم تشريحا رقيقا ويجعل القدر على النار ويطرح
زيت ويقلى اللحم فاذا علمت انه قد انقلى سقيته كزبرة يابسة وفلفل ورش عليه
الماء والملح حتى يكون طعمه فيه وقد اخذت شيئا من بياض البصل فتكعبه مع لوز مقشر
من قشرته ثم ترش على القدر خل خمر ويلقى البصل واللوز فيما يكون عليها ماء طاهر
ان شاء الله. **صفة اخرى** ياخذ سمين اللحم الاضلاع بعظامه فيقطع طوالاً ثم تلقيه

في برمة وتقطع فيه شيئاً من البصل وتسلقه له حمصاً وتحركه على حدة وتقطر عليه زيت العافه وتوقد تحته حتى ينضج اللحم قليلاً ثم تلقي فيه الحمص المصلوق وكزبرة يابسة مدقوقة وفلفل وكراويا ومري فاذا نضج اللحم اعد فيه خل خمر جيد حسب الكفاية ثم تاخذ الكزبرة رطبة وشيئاً من ابزار فيضرب في بيض وتلقيه في القدر وتتركها حتى تهدى وتغرفها ان شاء الله.

صفة قلية شامية الصنعة تاخذ اللحم فتقطعه وسطا ثم تلقيه في البرمة وتقطع فيه قليل كزبرة والبصل وملح وزيت ثم توقد تحته وتحركه حتى يحمر وتسقيه الماء قليلاً قليلاً فاذا نضج تصب عليه ماء حاراً حتى تغمره ثم توقد تحته حتى يغلي القدر والعد فيه حمصاً وحركها وذوقها فانه اردتها مالحة فالعد فيها مرياً وصب فيها خل طيب وفلفل وكزبرة وكراويا وكزبرة رطبة واطرح فيها زيتاً واكسر فيها بيضاً وقطع على وجهها سذاباً وقدمها ان شاء الله تعالى.

صفة قلية مدينية تاخذ لحماً من الاضلاع فتقطعه طوالا وتلقيه في برمة وتلقي معه شيئاً من ملح وزيت وتلقيه فاذا احمر القيت فيه كزبرة يابسة مدقوقة وفلفل وكراويا وكمون ومري وخل وتاخذ راس البصل فتقطعها صغاراً وتدقه مع الكزبرة اليابسة وتطرحه فيه وتلونه بشيء من زعفران وتهدى القدر على النار وتغرفها وتذر عليها شيئاً من السذاب وتقدمها ان شاء الله.

صفة قلية اخرى يوخذ لحم سمين رخص فيقطع صغارا ويقلى بالزيت حتى ينشف الزيت ويرسه عليه مري ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شاء الله. صفة قلية اخرى يوخذ اللحم السمين فيقطع صغاراً ويجعل في القدر ويلقى عليه البصل مقطع وقليل زيت عذب وملح ثم يغلى فاذا نضج بزر بكسبرة يابسة وفلفل ويرش عليه شيء من مري ويقدم ان شاء الله. صفة قلية اخرى يوخذ اللحم السمين فيقطع صغاراً ويجعل في قدر مع البصل مقطع وقليل زيت عذب وملح ثم يغلي حتى يحمر قليلا وينضج البصل ثم يلقي فيه باذنجان صغاراً وقرع مقطع ويغلي حتى ينضج الباذنجان والقرع ثم يجعل فيها خلاً فاذا نضج الخل بزر كسبرة وكمون وكراويا وفلفل ودارصيني ويقدمها ان شاء الله.

قلية سوداء للرشيد تاخذ من لحم الاضلاع فتقطعه الى الطول ما هو ويكون على مثال

ما تقطع لحم الصلبية وتأخذ الشحم فتقطعه صغارا فاذا انقلى اوخرج الشحم ثم تقلى اللحم بزيت كثير مغسول وكامخ حتى يسود شديدا ولا تحرقه وتغرف.

قلية رطبة للصولى يقطع اللحم صغارا أو يجعل معه حمص مرضوض وثلاث بصلات مقطعات وحفنة زبيب منقى فاذا غلى جميع ذلك بشئ من مرى وخل فاذا قرب نضجه فاطرح الابزار كله واقله فاذا أخذ طعم الابزار كله اذفت سكر بخل وماء قليل وزعفران وصب عليه وقدمها ان شاء الله.

صفة قلية اخرى تعرف بقلية أم حكيم يؤخذ لحم سمين وتقلى الشحم وتلقى عليه وتأخذ دارصيني وسنبل وقرنفل وسذاب وكراث وكزبرة رطبة فيدقه وتستخرج ماءها وشئ من مرى وخل فتصب فوقها وتتركه حتى تنتهى وتقدم ان شاء الله.

صفة قلية بكماة يؤخذ شرائح من لحم سمين وكماة مقطعة مثل الدراهم فيقلى شريحة شريحة بزيت حتى تحمر وتفعل بالكماة مثل ذلك ويؤخذ شئ من خل ومرى وتقلى حتى ينشف ويرد بفلفل وانجدان ثم يترك وتجعل الشرائح والكماة فى جام وتصب عليه خردل محلول والزيت الذى قليته به فوقه الخردل وتقطع عليه ورق سذاب وتخلط حتى يتشرب.

صفة قلية اخرى تدعى ..... يؤخذ من اضلاع خروف ثلاثة ارطال فتقطع اقل من طول الاصبع بعد ان يفصل ضلعاً ضلعاً وتصب عليه ثلث رطل ماء وتديم تحريكه على النار وتزيد فى الماء لئلا يلتصق اللحم ثم تسقى رطل خل حامض فاذا انضج وقشف اكثر تثريدها بما حملت اصابعك كزبرة يابسة وورق درهمين فلفل ودرهمين كراويا ومقدار ثلث رطل مرى مضروب بوزنه نصف درهم زعفران ومثله دارصيني وتنزل وتغسل حواليه بمقدار اوقية بنبيذ ريحانى وتنضح عليه مثله اوقية اخرى وتغطى ان شاء الله.

فى عمل الكشكيات والمطيبات والخمريات يشرح اللحم تشريحا رقيقا وتغسل وتطرح فى القدر وتصب عليه اوقيتين زيت مغسول وقليل ملح وعود سذاب وتنصب على النار وتغلى رأسها حتى ترخى ماءها ثم تسقى فلفل وقليل كزبرة وشيئا من دارصيني وقليل من كامخ وتغرفها ان شاء الله تعالى. صفة ثريدة تدعى العوهرانى تاخذ لحم خروف من الطايب اللحم فتقطعه وسطائح تجعله فى قدر نظيفة وتلقى عليه شيئا من ملح وحمص مبلول وتصب

عليه

عليه منه الماء ما يغمره واوقد تحته حتى ينضج اللحم ثم صب عليه نصف سكرجة خل وخذ قليل خمير فاذفه ببعض الودك وصبه فى القدر وذر عليه شيئا من فلفل مدقوقه ولتكن ثريدها خبز حوارى ولتكن يابسا واجعله فى الطيفورية فاغرف عليه من هذه المرقة وتجعل عليها سمنا وشيئا من فلفل ولا تغرف الا حين تريد ان تقدمها فان الخبز اليابس اذا ابتل قبل ذلك فسد طعمه وقدمها ان شاء الله.

ثريدة اخرى عربية تاخذ حب رمان وزبيب فتدقانه بالماء وتعصرهما ثم تجعل العصارة فى قدر نظيفة واطرح عليها حمص مبلول وكزبرة رطبة وقطع اللحم وقطع البصل ثم اجعلها فى قدر ثم اطبخه حتى ينضج عمه العجينه عجينا رقيقا ثم خذ برمة نظيفة فصب فيها شيئا من سمن ثم صب ذلك العجين فى البرمة وغطها واجعلها فى تنور حتى تنضج ثم اخرجها واخرجها ثم اغرف منه ذلك المرق واللحم عليها وذر عليها سكر سليمانى وقدمها ان شاء الله .

ثريدة اخرى تاخذ لبن حليب فتجعله فى برمة نظيفة ثم تطبخ حتى يغلى واطرح فيها رؤس البصل وحرك ولا تغفل التحريك حتى تغلى فاذا غلت فاطرح فيها لحما سمينا وقطعه صغارا والقه معه حمصا مبلولا والبصل وكزبرة رطبة وادفقه بالابزار التى تقدم ذكرها وذر عليها سكر سليمانى وقدمها ان شاء الله .

ثريدة شامية لبعض البصارى تاخذ قدرا نظيفة فتلقى فيها قطعا من لحم وسطا وتلقى عليه ابزارا رطبة وسذاب وملح والبصل وكزبرة يابسة وفلفل ودارصينى وخولنجان صحيحه ثم اعمد الى شوائح مدخنة والقها فى القدر والقه كف باقلا مقشورة والقه اضلاع سلقه فى القدر ثم اعمد الى قطع خبز وافرة فالقها فى القدر والق فيها ابازير يابسة ناتية واعما المغرى فى تنسة الابزار فاذا نضجت فاستوت فاحفر فيها خمس بيضات على مثال الكواكب ثم اعمد الى الجبن المنقى الجيد فقطع بالسكين اجمادا ضعه فى طيفورية ووده من الزبد ثم اغرف عليها المرقه وصفف اللحم حول الثريد والسلقه وربه بالبيض والخبز وقدمه ان شاء الله تعالى.

ينبغى لمعاشر الادباء والندماء للبيب ان يكون نظيف الكف نقى الظفر متعاهدا لتقليمه والتخليل بين اصابعه وغسل يده وفمه فى اوقات صلاة ومطعم طيب

المعاني عطر البشرة لطيف للوجه والشارب والانف نقي للجبين مستعمل للشيوخ بأخذ
الشعر بالعقدات ويسرح اللحية وينظف الثياب والعمامة خاصة لان العين كثيراً
ما تقع عليه متعطراً بالبخور والمسك والغالية واصناف الازرار على الشعر والثياب
واما البخور فالثياب واما المسك والكافور فللشعر واما الازرار فللخد وهذا لا بد
منه لمنادمي الملوك والرؤساء ومجالسي السادة والكبراء وليجلس في مرتبته بحسب ٢
ادبه وسكونه جالساً بغير اتكاء ولا مد رجل ولا عبث بثوبه ولا بلحيته ولينهض
بنهوض الملك وليجلس بجلوسه ويدنو اذا استدناه ويجيب اذا سأل ولا يتخلف اذا
دعاه ولا ينقبض عنهم بمائدة أولاً ولا يمد يده بدياً ولا يطلع اصابعه ولا يغمس
انامله ولا يسرع المضغ ولا يكثر الضحك ولا يقطع اللحم باسنانه ويرده في الصحفة ولا
يتناول ما بين يدي غيره ولا يكبر اللقم ولا يفتت الخبز ولا يتخلل ولا يقضم الخل
ولا ينفض البقل ولا يغمس الخبز في الدسم ولا يكثر من اغتراف الحبوب والامراق
خوفاً من ان يسيل على الثياب ويشبه فيه الى الشره ولا يفسخ الدجاج بيده خوفاً
من الازدلاق وهو انه يكون تحت جلد الدجاج أو في معاطف ادباكها دسم
فيطير على ثيابه من يكون بازائه او يكرهه ولا يضعاً له بانه يقطع بالسكين مواضع المفاصل
ولا يحمل بعد في الحلوى ولا يدخل فيه الطعام الحار ولا يبرده ولا يكثر شربه للماء
ولا يتجشأ ظاهراً ولا يتمشى الطعام ولا يمضغ المخاخ ولا يقطع الفواكه ان حضرت
قبل الطعام ولا يمد يده الى قطعة لحم مشهورة ولا بيضة منظورة ولا سنبوسكة
سقطا ولا ما تنازعته الانفس اليه ووقعت الشهوات عليه.

أوساط يؤخذ رغيف حوارى لقشر قشره ويعزل ناحية ثم يؤخذ اللحم من سكباج
مبرد فينشف ويقطع البقل صغاراً ثم تعمد الى البقل فتصفه على شرائح الرغيف الواحد
وتصف اللحم من فوق البقل وتنثر عليه لحماً طيباً وجبناً مقطعاً وزيتوناً مقطعاً وجوزاً
ولوزاً وفستقاً وصنوبراً ثم البسطه على البقل من فوقه واطبقه القشر عليه واكبسه
ساعة واحمل من هذه الاوساط ما احببت من قليل وكثير على هذا العمل ثم تقطع
شوابير مربعاً وصفه في جام وتستعمل.

الصباغ الصباغ المتخذ بالخل والكراويا يهضم الطعام ولا يتخمه كثيراً وما تخذ بالثوم

والخردل

والخردل ولم يدخله خل فانه قوى الاسخان وما كان معه زبيب وحب رمان فليس له كثير اسخانه ويجلو ويشهى الطعام ويسخنه ويذهب بالطعام سريعا والمتخذ بالفم والبصل والجوز فهو صباغ حار حريف والمتخذ من السماق واللوز وما اشبهه فهو الطف مزاجا واسرع انهضاما فاعلم ذلك. البصل ان قطع وترك ساعة حمضه ولا ينبغى ان يقطع الا عند وضعه ومخ الفروج يذاف بقليل شيرج ويرضع فى المرقة ينعصر. السكر يحل برطل وثلث ماء ويعقد ليصفى منه رطل واوقيتين ثم يؤخذ الربع وما بقى ليصفى فى رادوده مرارا عدة ويخلط بشراب الاس شراب سكنجبيل او بشراب تخفيه بغيره والورد يفرط ويبيس بالسكر ويحط فى الشمس شدا فى عمه ويؤخذ منه طول السنة ويبيس بالسكر كلما اريد استعماله واسقه قليل ماء.

عمل مداد مداد صينى تاخذ اللازورد ودخان النفط وصمغ السقمونيا وصمغ عربى ودخان عقد الصنوبر من كل واحد جزء يعجنه بماء الصمغ ويستعمل.

مداد هندى تاخذ سمن البقر ودهنا من الادهان مثل السمن او دهن البان او الحنى او البنفسج او النفط او اى دهن كان فتضع فى الاناء وتغطيه باناء آخر وتوقد تحت هذا الاناء المجتمع فيه اى ادهان كانت من المذكورة حتى يصير الدهن او السمن كله دخانا ويصير فى الغطاء متصاعدا فتعمل بهذا المداد كما عملته بالمداد الاول وهذا المداد يصلح خضابا لسواد الشعر.

للسعال صمغ عربى نشا كثيراء. من كل واحد ثلاثة دراهم حب السفرجل لبه حب القرع لبه حب خيار من كل واحد درهمين لوز مقشر خشخاش ابيض من كل واحد اربعة دراهم سكر طبرزد فانيذ من كل واحد سبعة دراهم يدق الجميع ويعجن بلعاب بزر قطونا ويحبب كبارا ويفرطح كالترمس ويجعل تحت اللسان فان كان السعال بلغميا اضيف اليه رب السوس وزبيب منزوع العجم من كل واحد اربعة دراهم زعفران درهم.

للسعال جيد

دواء للرمد اذا سكنت حدته انزروت سكر طبرزد وصمغ عربى من كل واحد درهم يدق وينخل ويذر.

دواء للقولنج مرارة ثور ويخلط معها شحم الحنظل وزرانبخ مدقوقه ويحط منه على السرة لمن به القولنج والحتباس الطبيعة يسهل باذن الله تعالى.

٢

تاخذ يقطينتين لكل يقطينتين مقدار رطل عسل نحل وان كان سكر يكون
رطل سكر ايضا لان الرطل عسل ينقص على النار يبقى تسع اواق فتاخذ العسل اولا
تلقيه في الدست وقبل الغلي العسل تقشر القرع وتذوقه لئلا يكون فيه مر ثم
تقطع كالرشتا وتغسل بالماء النظيف خمسة ثلاثة ثم تلقي العسل في الدست فاذا اغلى
اغطيه القرع وحركته ذا مع ذا الى انه يأخذ حده من الاختلاط والتدجين والتمسيك
ثم تنزله وتغطيه نصف وقية شيرج وتشيله يبقى سنة والتمسيك ان يذوبه قوي قوي.

القاهرية لكل رطل نشا وقيتين طحينة ولكل ثمانية اواق من النشا الطحينة المذكور
ثلاث اواق شيرج لكل رطل اربع اواق ووقية ونصف لبن حامض يعجن ذا في ذا والصحيح
النشا ناعما في هاونه ان كان يابسا اوانه كان اخضرا بنكر وتخلط به النشا والطحينة
واللبن الحامض والشيرج الكل جملة ويعجنه الكل عجين ملاك قوي فاذا ملكته تخليه
مقدار النصف ساعة ثم تفركه في بندقة ثم تنجشه بالاصابع كما عملك الحلواني تبقى
حلقة وتكون ناره هادية وثلاث اواق شيرج تقلي رطلا وشرط الشيرج انه اذا غلى
وطش وسكت تقلي ذلك الوقت.

صفة بردة حلوة عسل وماء ليمون ودهن وجوز يغلي العسل والماء الليمون يحط
عند الجرذه. اسفاناخ للعجين ويفقش عليه بيض. بيض شماشخ يغلي الماء بزعفران
وزرورد ومصطكي ودارصيني ينوب عن الماء بروشتة.

الثردة تصلحه اللحم نكتات صغار والعجين وتؤخذ رقته يبقى برج الجرذه ويزاد دهنا
ويحط عليه اللحم ويذر عليه سماقه.

خشكنانك يؤخذ الدقيق السميذ فيعجن قويا ويخمر ويبسط ويجعل فيه مثله سكر طبرزد
ولوز مقشر ويكون اللوز مثل نصف السكر ويجعل فيه كافور ويسير ماورد ويحشى به
ويخبز ومن احبه مقلوا عجنه عجينة بشيرج وماء ثم ساقه السابقة المذكورة وجعل
عوض خبيزه ان يقليه في طجير بشيرج فاذا تورد اخرج وجعله في الجلاب المطيب بالكافور
ثم اخرج منه وتركه على شيء مشبك حتى يقطر ما عليه مما لا يحتاج اليه ثم يجعل في
السكر المدقوق. حلاوة تمتشغل العجم الشوابير باللوز وتدفه رطل دبس واوقيتين نشا
يحط الدبس على النار ويغلي ويحل النشا بماء كالحريرة ويؤخذ من الدبس المغلي فقبل

يخلط

يخلط به النشا حتى يبقى ثخيناً ويلقى على الدبس ويعقد ثم يخرج نصف وربع اوقية بجوز
بزر. حلاوة عجمية ثلاثة اواق شيرج ونصف رطل دبس ونصف رطل دقيق واوقيتين
جيدة على نار يحمى الدقيق حتى يحمر وتفوح منه رائحة الدقيق ويكون الدبس
على نار فاذا نضج الدقيق تلقيه عليه وتأخذ زعفران تذيبه في ماورد وتلقيه عليه
وتلقي الفلوب والخشخاش واللوز والفستق والماورد.

ارز حلاوة يؤخذ ارز مقدار معين والية لكل اوقية ارز اوقيتين الية تقطعه
الالية الى ان تتدرى وتعمل بالارز المنخول ويؤخذ لكل اوقية ارز اوقيتين حلو ويحط
الحلو على مرقة الالية الى ان يغلي ويوضع فوقه الالية والارز ويغلي الى أن
يأخذ قوام على الفحم.

+ صفة زرجيات ويعمل ايضا على هذه الصفة جبن مقطع وباقلا مبثوت ونقطعه
على الطبخ بعينه غوبه ثم تسويه بالدكشاب حتى يختلط المخ بعضه ببعضه وتعمر رأس المقلى
ثم تخرج الجبن من حلاوة وتقطع فوقه وترتبه بنقانق وسنبوسك ورقاق مقلو وهذه
تطيب بنعناع وفراريج معرق بغير لحوم مجروعة.

مغمومات السوادج والمخللات صفة مغمومة طيبة يؤخذ لحم سمين يقطع أرزه
ما يقطع عليه ويؤخذ البصل مدور فيقطع رقاقا مثل الدراهم ويؤخذ برمة نظيفة
فيبسط ساف لحم ويلقى عليه فلفل وكزبرة وكراويا ويبسط فوقه ذلك البصل ويغم
برغيف ويطبخ بنار لينة حتى تدرك وتقليه في غضارة وتقدمه ان شاء الله.

مغمومة اخرى يؤخذ فروجين سمان فيفصلان ويجعلان في قدر ويجعل عليهما من الكزبرة
اليابسة وزن درهمين ومن الفلفل والخولنجان والزنجبيل المسحوق من كل واحد نصف
درهم ومن الدارصيني المسحوق درهم ثم يؤخذ ثلث رطل من الخل ومن ماء البصل
رطل فيخلط جميع ذلك ويصب في القدر ثم يطبخه على نار خفيف ويجعل على الجمر حتى
تدرك ثم ترفع عن النار وتترك حتى تسكن وان شرح الفروجين تشريحا رقيقا كان
ذلك ابلغ في طيب اللون. مغمومة اخرى يقطع البصل المدور امثال الدراهم ويشرح
اللحم رقيقا ويصب اولا في القدر زيت طيبا ويطرح ساف لحم وساف بصل وتؤخذ غضارة
فيصب فيها مغرفتين من خل الخمر ومثله ماء وكامخ والعمة معه كزبرة يابسة وفلفل

وكمون وكراويا ويصب في القدر ويغمر بعنب حتى ينضج ولا يحرك ثم تقلب الى غضارة.

معمومة اخرى يؤخذ فروجان كشكرباجة فيفصلان ويجعلان في قدر ويجعل عليها من الكزبرة اليابسة وزنه درهم ومن الفلفل والدار فلفل والخولنجان والزنجبيل المسحوقة من كل واحد نصف ومن الدارصيني المسحوقة وزنه درهم ثم يؤخذ من الخل ثلث رطل ومن البصل نحو رطل ومن الكزبرة اوقية ومن المري قليل ومن الزيت العذب.

مدققة اخرى يؤخذ لحم مشوي فيقطع ثم يدق ويلقى في قدر ويصب عليه زيت طيب وملح مسحوق وحمص مرضوض منقع والبصل وكراث وكزبرة رطبة مقطعة ويغلى حتى يقارب النضج ويضرب البيض ويصب عليه ويحرك شديدا حتى يختلط البيض مع اللحم وينضح عليه شيء من سذاب وكزبرة يابسة وفلفل ودارصيني ويصب عليه طلع سمسماني ويترك ساعة ويترك عند النار ويقدم ان شاء الله.

صفة عجة تاخذ مقلى فتغسله نظيفا ثم تصب فيه اوقية من زيت الفاقه ثم تعمد الى عشر بيضات فتفقسها في غضارة وتصب عليها ثلاث اواق لبن حليب وتطرح فيها كف فستق ولوز وجوز مكسور كله ثم تضربه ضربا جيدا ثم تصبه في مقلى حتى اذا نضج الوجه الواحد قلبت الآخر واتركها مثل السر في غاية الجودة والطيبة.

صفة عجة بيضاء حريف لها ايضا يؤخذ من البصل الحريف ثلاث باقات فيقطع صغارا ثم تسلقه في قدر بماء حتى ينضج ثم تحمل المقلى وفيه زيت فيقلى به حتى يحمر ثم تخرجه الى غضارة نظيفة وتعمد الى عشر بيضات فتفقسها عليه وتضربها جيدا وتصب في المقلى وهو يغلى بالزيت حتى اذا احمر الوجه الواحد اقلب الآخر وقربه مع سكرجة خل ان شاء الله.

صفة عجة من باقلا يفرط الباقلا ويسلق سلقة خفيفة ثم يقلى بالزيت حتى اذا نضج فعل به كما فعل بالبصل ويضرب بالبيض في غضارة ويصب في المقلى ويقلب الوجه الآخر ويقدم مع سكرجة خل.

صفة عجة مقلوبة الرشيد تاخذ اللحم فتضربه بالكاكية مع الابزار الطيب والكراث حتى يصير مثل المخ ثم تطرح في مقلى وتصب عليه شيء من زيت وملح وتتركه حتى يرخي ماؤه وينشف وينضج وترش عليه شيء من مري فاذا استحكم نقيته فلفل وكزبرة ثم تتركه

ثم تحركه من القدر وتصيره ثلاثة اجزاء ثلث ببصل وجوز كثير وثلث منه برحينه
وفستق ولوز كثير والثلث الآخر اصفر بماء بعجة ولوز مسحوق والجزء الذى للطبخ
بجبنه اطرح عليه كمون والذى برحينه اطرح عليه شيئا من سنبل وقرنفل مسحوق والذى
ببصل اطرح عليه دارصيني وكراويا ثم خذ الرقاق من العجين فاعمل منه سنبوسكا من
كل الالوان ولتكن لطافا ثم خذ قدراً فاقله فيرح بزيت مغسول ودسم كثير ثم صيرها
على النار فاذا احمر صب المسبوح عليه صفا صفا واجعل على نار الفحم ثم تقذب
لها من البيض ما يغمر المسبوح ثم تصبه عليه وتجعله على فحم لين من المبطنه
او في تنور فاذا احمر اوجهه وتركه حتى يبرد قليلا ثم تكبه فتخرج قرصة حمراء
احسن شيء ان شاء الله.

صفة عجة بكماة تاخذ اللحم فتدقه بالساطور حتى يصير مثل المخ وتاخذ الكماة
فتفعل بها مثل ذلك ثم تلقي في القدر زيتا مغسولا ودسما كثيرا ثم تلقي الكماة مع
اللحم في القدر وتحركه حتى ينضج ثم تسقيه مريا وفلفلا ودارصيني ثم تمرخه وتصيره
في غضارة وتكسر على كل رطل من لحم خمس بيضات مع الكماة وتاخذ مقلى جديد الحرف
فتصب فيه دسما وزيتا وتضعه على فحم لين فاذا حمي الزيت صببت ذلك البيض
مع ذلك اللحم حتى يختلط اختلاطا جيدا ثم تصبه في قدر صبا رقيقا وتزحزح ساعة
بعد ساعة عن النار ولتكن في مقلى بداخله الدهن فاذا قلبت المقلى
رفعت بناره حتى ينضج على مهل ويجمد كله فاذا قلبت الجانبين فانه احسن
والا فلتكن كبا وتكون صباغه بعدا زبيبا وعلى فانه اطيب ما أُكل.

عجة بيضاء يؤخذ بياض البيض ونشا فيصيران جميعا ويؤخذ لوز وفستق ولبه
حليب فيغلى فاذا انضج صب عليه مرى ان شاء الله.

عجة من عصافير تاخذ عصافير فتنظفها وتقليها بزيت وملح حتى تحمر ثم خذ
عشر بيضات فاضربها بشيء من فلفل وكزبرة رطبة مقطعة ثم صبها على العصافير
واقليها حتى تنضج وقدمها ان شاء الله.

صفة عجة الصابنخيا تقطع كزبرة وكراث وبصل وتقلى بشيء من زيت فيصب
عليه مغرفة مرى ونصف مغرفة خل ويؤخذ عشر بيضات وتكسرها في غضارة قدر

عليها فلفل وورق سذاب والصوب في القدر وتقلب محة على غضارة ان شاء الله.

صفة اخرى تؤخذ البيض فيفرغ بياضه على حدة ويلقى على البياض شيء من عسل والضرب به ويقطع عليه سذاب وطرخون ونعنع وبادروج والضرب جيدا والصب في قدر ويوقد تحته حتى ينعقد وينثر عليه شيء من كمون ودارصيني ومري ويقلب في جام وينثر عليه الصفرة التي عزلتها بعد ان تعقدها مع السكر ان شاء الله.

الباب الثمانون في عمل الاجذابات الرخشيات يشرح اللحم ويقطع البصل والابزار الرطب والطرح في قدر ويذاف فيه زيت انفاقه فاذا غلت القدر واحمر اللحم اسقيته فلفل وكمون وكراويا وقليل مري واطرح فيه اجذابا وافقس فيه بيضا بقدر الحاجة ان شاء الله. ٢

صفة اجذابة لاعمر تؤخذ اللحم فيقطع مثل تقطيع الطباهجا ثم تاخذ الشحم فيقطع صغارا ويقلى فاذا ذاب اخرج اللحم ثم تطرح فيه ابزار رطب والبصل مقطع واللحم ثم يقلى حتى اذا انقلى اخذت اجذابا بقدر الحاجة فطرحته عليه ثم اخذت دارصيني وفلفل وكراويا وشيئا معه خل وماء كامخ وتلقيه ثم ترسه عليه شيئا من ماء وتقدمه.

اجذابة اخرى يقطع اللحم ويغسل والصب في قدر والصب معه قليل ملح وزيت ويوقد تحته حتى يحم ثم يدقه البصل وكزبرة والطرح فيه ويحرك ويجعل فيه خل ومري وقليل ماء وفلفل وكسبرة وكمون وشيء من اجذاب ويفقس عليه بيض ويقدم.

الباب الحادي والثمانون في عمل الكشيات المتخذات بالصباغات اول من عمل الكشية واتخذها كسرى وذلك انه قال لطباخه في يوم بارد فقعل ثم قال اني اجدني قد تاقت نفسي الى اكل شيء فيه مزازة وحرافة فقال بعض ندمائه اصلح الله الملك اني اكلت لحما مبزرا في ماء وملح الصباغ قد عمل من الجوز والمقل والشونيز فقال كسرى للطباخه اصلح لنا هذا الصباغ ناكل به الماء والملح والطبيخ في الماء اذا اخرجت اللحم مجيبا واذا نضج فقربه الينا اولا اولا ففعل ذلك الطباخ وقرب له اللحم وغرف له من العجين فكان ياكل اللحم والعجين في ذلك الصباغ فلما اكل كسرى الماء والملح والعجين بهذا الصباغ استطابه واكل منه اكلا كثيرا ولم ياكل في يومه ذلك غيره واصبح في غد فاكل منه استطابة له فاقام ثلاثة ايام يدعو به في كل يوم ثلاث

اكلات

وسمي بذلك الصباغ لحسنه ثم استأنس بعض الناس به واكلوه بالماء والملح والسمك
والكرنبيات. المصلوقة يقطع البصل صغارا ويغسل بعد نقعه بالماء البارد ساعة
ويوضع على اللحم وتقوى نار المصلوقة ومخ الدجاجة يعمل بماء ويلقى فوقها بيضها.
واللبنية يخلط اللبن ببياض بيضة وحفنة ارز وقليل ملح على الارض ويوضع فيه
اللحم ويترك . . . . ضائع بالاصل

مقلوبة اجودها النضيجة الرطبة وهو ان تؤخذ الدقيقة فتخلط بالبيض والسمن
مرى وتقلى وهي حارة رطبة صالحة لاصحاب الرياضة والكد وتضر باصحاب المعد
الضعيفة والناقهين وتتخم ويصلحها الملح.
الميبة هي شراب السفرجل وصاحب الخمار يتنقل بالرمان المز او السفرجل ويمص
ويرمي جرمها ويتناول ربوب الفاكهة كرب الاترج والحصرم وما شاكلها. النرجس
هو العبهر واجوده المضاعف يفتح سدد الدماغ وينفع من الصداع عن رطوبة او
سوداء والصداع الرديء الحارة. نشا اللوز ابرد وارطب من نشا الحنطة وهو الطف
من اللوز وقد يجعل منه جزءان ومن نشا الحنطة جزء فيما يراد عمله نشا ويجيء حسنا
وصنعته ان يقشر اللوز ويداف في خفة المرّ ويسحق ناعما ويضرب بالماء ويترك قليلا
بحيث ما ينزل خشنه ويصب ما طفا مع الماء في اناء آخر ويترك حتى يسكن ويراق
عنه الماء ويؤخذ ذلك الثقل ويجفف.
ورد الاجاصي اذا طبخ بشرابه وتغرغر به فتح سيلان المواد الى اللهاة. ورد اللوز
بارد يقوي القلب والدماغ. ورد التفاح بارد يقوي القلب والدماغ ومثله ورد
السفرجل ومثله ورد الكمثرى ومثله ورد الخلاف. ورد الخيري اجوده الاصفر ينفع
الدماغ البارد وماؤه المطبوخ اذا شرب ادر الحيض واسقط المشيمة ويحلل اورام الرحم
اذا طلي على العانة. ورد الباقلي بارد رطب يسكن الحرارة العارضة في الدماغ
واذا سحق في هاون رصاص ووضع في الشمس صار خضابا جيدا لسواد الشعر. ورد
الخشخاش بارد رطب يسكن الحرارة واليبس العارضين للدماغ واذا ضمد به نفع من السهر
والنوم ويسكن الصداع الحار. هبيد هو حب الحنظل.
هريسة كشكل عيار مد القمح اثنا عشر رطل ماء لصلبه اللحم نصف سلقة وشال زوزنة

ويغسل قمحه ويحط القمح أسفل ويعبى اللحم فوقه صفا ويغطى ملحه ويغم بعدك أو خشبه.

طين الحكمة تراب البوادقيه وشعر آدمى مقرضه جزء وفحم جزء يدوقه الجميع ويجبل ويدعك جيدا ويطين به المعمول ويشف ويستعمل.

بندقية يؤخذ اللحم لصلعه الحاد يتضح اللحم ويدعز ويؤخذ شيرج يوضع فى طاجن ويقرح بالباب بخبز حتى يتقلى ويرمى ثم تضع اللحم الطحينه لتعجينا جيدا ويرمى بعد ذلك عليه المصطكى والدار صينى والماء ليموبه والبندقه المدقوقه ويرد عليه صفو المرقة وما يحتاج مرخ مع قليل عود نعنع.

حبر أسود براقه يؤخذ من العفص عشرة اجزاء فترض عليه. طين الحكمة تراب البوادقيه وشعر آدمى معرض جزء وفحم جزء يدقه الجميع ويجبل ويدعك جيدا ويطين به المعمول.

عمل ند عود مسحوق جزء وكافور اثنا عشر جزء أو تعجنه ذلك كله بماورد عجنا صلبا ويأخذ له عنبرا قدر ما تريد وتغلبه به بعد الجفاف.

عمل غالية مثقالين مسك ومثقال عنبر يحل بدهن بان ويخلط ويكون بعدان يكون قد جعل فيه شمع القوارير. عمل ند جزء عود ومسك ثلثى جزء كافور اثنا عشر جزءا وتعجنه بمائدة عجنا صلبا ويأخذ له عنبر قدر ما يحتاج. الذرية الملونه لقمر بيضاء اذا غمر وجرح بباقلى قد نقع فى الطبيخ سبعة ايام وتقل الى لبن حليب سبعة ايام يغير اللبن كل ليلة يجى. فسول يحمر صفرة الخدود دقيقه الباقلى والكرسنة خمسة اجزاء وورق الزعفران وبورق وحناء من كل واحد ربع جزء والسودان يسحق ويجرحهم بدهن البنفسج وهو ملون السوداء.

حمصى تؤخذ مرقة الحمص بذاب فرخ القنبريس والسمن ويسكب عليها الحمص ويرمى عليه نعنع وسذاب وبقدونس ويخلط به ويذر عليه كزبرة وكراويا وفلفل وزرورد وزنجبيل ودار صينى ويعصر عليه حمض ليمونات ويسخنه أو يدخل العزبه وعليه قلوبات واذلبات وكحنه بالعد فهو طيب.

صفة القراقيش الحلاوة يؤخذ ثلاث اواق نشاء وتسع اواق طحينه يجبل الجميع ويعجنه بابس الكل جملة ويعمل على البلاط معطا كثير الطول ويعم على البلاط بالشوبك مثال الاطرية والطبقة ويعقد والطبقة ويعقد والطبقة ثم تقطع شوابير مثل الاوساط ويكون العسل

قد

قد سخنه ترميه فيه بعد قليه بالشيرج.

حلاوة عجمية من المنهاج لحمه اربع اواقي ثلاث اواقي شيرج دبس مرمل تسع اواقي يغلى على الدبس حتى يقوم والدقيقه يتحمص كالحسو ولا يوضع الدقيقه الا والشيرج حامي مجرب بدقيقه يقوم والشمش ويحط التمر واللوز وقلب الخشخاش مع الدقيقه المحمص قبل وضع الدبس عليه لئلا ييبس التمر والزعفران ما يكون الا للعسل.

خوخية منه ايضا يؤخذ اللحم السلوق لصنف تفاح ويقلى ويؤخذ خوخ يحط عليه ماء بقدر لا يبيعه ويسلقه الخوخ ويمرس ويقلبه في مصفاة وان احتاج حمض يكون قليل خل حاذق وان كان يحلى يحلى بدبس أو عسل ويدق اللوز ويحشى به ثم تلقى ماء الخوخ على اللحم المقلي ويغلى وباقي الخوخ يعصر ويلقى عليه بقدر ما يحتاج اليه فوق الخضر والسلقه. القراصي بدال الموضع وجه بورقه الخباز ينفع.

حبشية بوبكر زبيب وماء ليمون وتفاح وقلوب ان شئت. **صفة قماش وانواعه** القنعة والطرحة للنساء تسمى بدلة طولها ستة اذرع ونصف والصقلابي خمسة اذرع ونصف. الحسامية خمسة اذرع ونصف. تفصيلة الاي ستة اذرع وهو الشعر الذي يعمل تحته القرمز ومنه ستة اذرع ونصف كلما جاد كثر ثمنه والافضل ما ثمنه البلاد. العتابي اربعة وعشرين ذراعا. الشاش ستة عشر ذراعا. الشاش التركي اثنا عشر ذراعا. الفوطة سبعة اذرع ونصف. مقدشاوية اربعة وربع اربعة ونصف اذرع. سوسية حريري محر ثلاثة وثلاثين ذراع. المقطع من جنس السوسية عشرين ذراع التفصيلة عشرة اذرع وما دونها. قباجة ستة اذرع المروزي يسمى قطعة ستة اذرع ونصف. الثوب المروزي الصامت ثمانية اذرع. الصفية عشرة الاربع. الهندية خمسة عشر ذراعا. الازار اثنا عشر ذراعا. الخيط المناديل الكبار والصغار ثلاثة وربع البرد الابياري سبعة عشر ونصف. وكذا الحريري وكان يعمل الحريري اكثر من هذا فأبطل حسن الهندي ان لا يشبه طرحة الاسكندراني. اكل العدس كل اربعين يوم مرة يؤمن الخوانيق.

كشك مصر يصلح اللحم على راس التنور ويغسل القمح ويعد بمرقة اللحم وعيار القمح لكل مد قمح اثنا عشر رطل ماء ثم يعطى ملح ويدلى في التنور ويسد عليه التنور ويغطى

بالخميره ويكمر ولا ينفس لئلا تكسره الحلقات تبقى له.

مد اسرائيل الرز المهلبية لكل رطل رز رطلين دبس ورطل الرز يغرف ثمانية زبادي ولائقة ورطل اللبن الحامض يغرف زبديتين. والزيرباج ثلثي حلو وثلث خل. السوس يأكل النبيذ. الزردي يعصره اليهود ويشربوه في مدة عشرة ايام يؤخر العصير لئلا يحمض. كل الاعناب تصير مزاً الخمر الا الداراني. اذا سوس الخشب وكان بالطول ففيه رمعه وانه سوس سيفاو القشرة فيه مقوم هالك. التوت لحمته اذا انكسر يبقى خمس سنين لان عروقه ملتحمة الطول مثل السدا وغيره تقصف بسرعة وكل الاخشاب ينخرها الماء وينطوح وكذا التراب اذا دفنت فيه العواميد والعرص ينخر فالتوت حينئذ اجود. الحنا الجذل يمنع الخمر ان يحمض أو يخلل وورقه الزنفل في الخل الطيبه ويمنع الفساد. الليمون يعصر من عبد السيرة ومن عبد الصليب تعصر الادباس. كل ما بُني بالعجلة يخرب بالعجلة.

لبن البنّاء مختلف ويكتب على اربابه حجج بالوزن خمسة ضرايب قوالب لهم سكري ثمنه الاكف ستة اللبنة رطلين والنصف ولهم قالب التسعة بتسعة كل اصبع من جبرتها درهم وقالب العشرة بعشرة وزن السكري كل الف لبنة الفين وخمسمائة رطل.

الجرذقه الجيد قنطار دقيقه يجيء قنطار وخمسة عشر وارجح بالصنف. الجرذقه اليابس قنطار وستة ارطال. الدقيقه لهم رد وقدور وخاصي وخاصي الخاص وحمرة فهو خمس مراتب. السميذ المحمصه مقدم لطحنه ثاني مرة. وبين الفطس والصافي عشرة دراهم دائماً تتفاوت قيم اثمانهم معروفة في ضرائب الحسبة.

حلاوة قرعية ينحت القرع ويعمل سيور رقاقه ويحط في الدست ويصب عليه غمره ماء ويسخن الماء الى قريب الغلو فلا يخلي يغلي ويكون قد غطى الماء القرع جملة فاذا قارب ~~الغلو~~ الغليان لا يمكنه من الغليان يشيله من الماء ويعصره عصراً لطيفاً ويحط في ماء بارد وشاله وينشف ثم يعاد الى الدست الى ان ينشف منه الماء وتصب عليه العسل وتصب بالملوحه نتفات يدخل فيه العسل بلا مس الى ان يغلي ويستوي فيرجل وعلى الارطال يجرع الشيرج. السمسم غرارة ستين رطل شيرج وسبعين رطل كسب. العنب الزردي تشربه اليهود بعد سبعة أيام. المطبوخ يعصر العنب ويبيت فيه

ويشرب العسل ويأخذ
قوامه. صح

فيه تراب الى بكرة يركد ثم يرفع على النار بالتفاح والسفرجل واطراف الطيب الى
ان يذهب النصف . الخشب التوت ما يقصف لاشتداد لحمته واذا قصف يبقى
معه ما يغذي السداد المتصل والجوز يصلح حشو . واول الخشب الرومي ثم القدسي
ثم الصفصاف كلما كان عمر الدالية عشر سنين يجيء خل وكلما قدمت الى مائة سنة ما يتغير
عصيرها ابدا ويكون هو الجيد لعتقه .

نشر الخشب العراضية العلبي ثلثة تحت اصبع لمارات للقناطر عشرة جذعه بدرهم*
الافطيه والاربعة ثلثة تحت اصبع . السوقة البيتية المستعملة اصبع وشوه حزبية
النشار على صاحب الدكان المائة درهمين والعتالة تزيد وتنقص . اقوى الاخشاب
واكثرها مونة النشب والتوت والصنوبر يصلح والسرو للعراقية المليحة او لقاعة
كبيرة يدهن بوافقه الرومي ما بعده الا التوت وبعده الفارسي والفارسي اخف الخشب
جميعه واجوده وجميعهم يتلفوا بالماء والتوت كلما عتق اسود وهو خيار الخشب ومنقوش
الرومي اذا عتق قشر وكان صالحا للدهن والتوت اذا فتق يصلح الحشو حزبية
النشار عشرة خيوط درهم . اذا نجر الموسى راس العود فيه قوام فهو نحس وان
تعرج فهو اصلح وقد يصنع للملوك خاصة مداد من دخان الميعة المصعدة ومن دخان
السندروس ودخان اللاذن اما مجتمعة واما متفرقة ويكون لدخانها سواد عظيم ويعمل من
دخان الزفت ايضا مداد ومن دخان الكبريت وان اردت ان لا يعفن المداد ولا يكون له
رائحة فخذ المداد فاجعله في اناء ثم صب عليه ماء صافيا قدر ما يغمره ثم صفه من مائه
يبدل عنه الماء ثلاثة ايام ثم صفه في الاولى وصب عليه ماء السلق والبنا عليه وقليل
ملح طعام وصمغا عربيا واضربه في الهاون حتى يبقى كالغراء وترفع واذا احتجت اليه
يحل بماء ويكتب به .

مداد عربي وهو اجود ما له ان يؤخذ السقائق تجشى في القوارير الفاقه وتدفنه في سرجين
الدواب حتى تذوب وتصير ماء وتحل وتعمد الى القراطيس فتحرقه وتجمع ما احترقه منها
بذلك الماء ويرفع في الظل الى ان يجف ويؤخذ منه وزن درهم ومن ماء الصمغ العربي
وزن نصف درهم وعفص مسحوق نصف درهم ويجمع الجميع بالماء البيض ويبندقه ويجفف
في الظل ويجشي به الدواة عند الحاجة بماء السلق .

فصل في المياه الماء ادفع للمحمومين واصحاب الامزجة الحارة من الشراب واجود الماء أخفه وزنا واسرعه قبولا للسخونة والبرد واعذبه الذي هو حلو وشر المياه ما له ريح او طعم مكروه ولا يصلح للشرب وقد يستعمل في الادوية والعلاجات والماء الكدر يولد سددا في الكبد وحجارة في الكلى والماء المالح يطلق البطن اولا ثم يعقله اذا ادمن عليه ويعفنه ويولد الحمى والماء البارد جدا والثلج فضرر ولا يستعمل الا المحرورين على الريق واما على الطعام فانه يقوي الشهوة والمعدة والماء المطبوخ نافع جدا على الريق والفاتر فانه يغثي ولا يصلح الا للعلاج والحار اذا تجرع منه على الريق غسل المعدة من فضل الغذاء المتقدم وربما اطلق البطن وليس يصلح شرب الماء البارد على الريق ولا لمن به التهاب شديد وحمى وخمار ولمستعمله شرب الماء البارد دفعة واحدة وليشرب دفعات بين كل دفعتين نفس فانه صالح ويحفظ على الانسان قوة بدنه.

لاسهال الصفراء مصوص ينفع من اسهال الصفراء يؤخذ حب رمان مقلو وسماق وحب الآس وكزبرة يابسة مقلوة وبدنه ويحشى بطن الطير بكل حب الآس وماء الحصرم وماء الرمان الحامض.

مصوص مثله يؤخذ كرفس ونعنع وصعتر رطب وكزبرة رطبة وسذاب وباذروج بصل يسير وقليل من ورق الاترج وورق الآس الغض المرضوض وحبه ان امكنه يلقى على لوح ويدقه بالسكين وينثر عليه ملح وكسفرة يابسة وفلفل ويضرب حتى يختلط ويرش عليه من ماء السماق وماء الحصرم والرمان المعصور بشحمه وقشره بقدر الحاجة ويحشى به بطون الطير ويسلقه بالخل حتى تنضج وتأخذ طعم البقول.

لاصحاب النزلات من الاحشاء والحرارات يؤخذ قدر نظيف ليصب فيه ماء نظيف ويجعل على النار ويلقى بقدر نصف الماء سكر أبيض ومثل السكر لوز مدقوق مجروش فاذا نضجا جميعا القي عليه لباب مفتوت مجفف ويسقى بدهن اللوز فهو نافع.

ماء اللحم النافع من الصدر والسعال يؤخذ اللحم الرخص الغض من الافخاذ والمتون والبشماركات فانه اقوى اللحم واغذاه يشرح تشريحا رقيقا ويوضع في القدر وكلما أرخى من الماء شيئا صفي عنه اسكرجة وذر عليه شيء من دارصيني مدقوق ويشرب المحتاج اليه.

عمل لفت مخلل يشرح ويلقى في الماء والملح ستة سبعة ايام وبعدها يشال منه ويرمى في الماء

الحلو

الحلو ستة سبعة ايام حتى يحلى ويوضع في الخل ما يصيبه شيء وهذا لعمر رمانه. كل
سليمة مثل سليمة القنبيط واللوبيا واللفت والاسفاناخ يلقى عليه الملح معه.

لوجع الاذن المضمضة لوجع الاذن وسدها ودويها وهو ما ينبغي ان يستعمل قبل الدواء
وشربه وهو في كل يوم عرقسوس مجرود مرضوض ثلاثة دراهم انيسون ورازيانج مثله ثلاثة
دراهم من كل واحد جمعة قنا قبضة وجمعة القنا شيء ينبت عند القنوات مثل الكزبرة
سبستان وعناب من كل واحد عشر حبات زبيب احمر منزوع النوى خمسة عشر حبة تين حوراني
خمس حبات ينقع الجميع في الماء مع عرق خطمي ويغلى ويصفى على سكر ابيض وماء لسان
او شراب ليمون وبنفسج.

ماء ورد عفران وبياض يؤخذ ماء الورد يغلى ويوضع فيه زعفران ومصطكى ودارصيني وبياض
شماميط.

صفة صبغة ربع وقية عفص ربع وقية قلب بندق ست دراهم راسخت نشادر درهم يؤخذ العفص
يدهن بالليمون ويحمص في قدر جديد لكيلا يبقى اسود لا محترق وكذا بالبندق وكلما لانت العفصة
تعصرها في الحناء وتدلكها في القدر فاذا اعطى اسوده القوى تدقها في الهاون حتى يطلع
دهنه وتاخذ الحناء ربع وقية تغلى على النار وتعمله اجود الكبريت فاذا احمر تنزل الحناء
على الارض فاذا انزل اخلط فيه البندق والعفص والراسخت ووزنه درهم نشادر يخلط الجميع
ويلطخ به الراس من عشيه ويغسل بكرة في الحمام ويخشى عوضه حناء فانه يبقى شهرا اشهر.

للنفخ والارياح هليلج هندي ربع وقية ربع وقية معجون ورد مربى مربطارق ست دراهم عنبر زنه
وزنه نصف درهم شمر انيسون يدق الجميع وما يدق يبل ابد الهاون يدهنه لوز عند علقه
بالورد المربى ويدق حتى يختلط ويعمل فتائل ويبلع.

الاحبار وهو المصاصي حبر براقه تاخذ من العفص جزوية فترضه وتصب عليه الماء على
الواحد ستة اجزاء احمر ينقع يوما وليلة ثم تجمعها في قدر جديدة وتطبخ حتى يذهب ثلثه
والعيار لعود تقدره ثم تنزل عن النار وتصفيه وتاخذ اوقيتين قلقند الذهب فتنعم
سحقه وتنخله وتذره عليه وترده الى النار حتى يغلى ثم تنزل عن النار وتصفيه وتاخذ اوقيتين
صمغ عربي محوكا فتذره عليه وهو حار حتى يذوب فيه تذويبا حسنا وتصير في زجاجة.

حبر اسود يؤخذ من العفص ثلاث اواقي ومن الزاج اوقية ومن الصمغ اوقية ونصف ثم

العفص ويلقى على كل جزء منه ثمانية اجزاء ماء وينقع فيه يوما وليلة وان كان اكثر فهو احسن
ثم يلقى على نار لينة حتى يبقى ثلثاه فاذا اشتد العفص فقد نضج ثم ينقع الصمغ في ماء
يغمره قبل طبخ العفص حتى يصير في قوام العسل فاذا طبخ العفص يلقى عليه الصمغ ويترك
يسيراً حتى اذا ذاب فيه حط وجعل عليه الزاج بعد ان ينعم سحقه فانه كفاه ولا تزد عليه
ولا يلقى الصمغ الا منقوعا .

حبر يابس للسفر تاخذ العفص الاخضر الجيد فتسحقه ناعما مثل الكحل وتسحق مثله من الصمغ
ثم خذ مثل نصفه زاجا اخضر فانعم سحقه ايضا ثم اجمع الجميع بياض بيضة او بيضتين
حتى يصير مثل العجين ثم اتخذه بنادقا مثل الحمص وصيره في اناء مسدود الرأس لا يدخله الريح
ولا الغبار واحتفظ به فانه يقيم دهرا طويلا .

حبر أسود يابس تؤخذ اوقية عفص فتدقه حتى تصير كالغبار ومثله صمغ عربي ومثله زاج
يجمع ببياض البيض حتى يصير كالعجين ويعمل بنادقا وتستوثق عليه من الغبار فانه للسفر جيد .

حبر آخر يعمد الى العفص الاخضر الصغار الذى لا ثقب فيه قدر ثلاثة اواقي تنقع في
ماء قدر قسط اربعة ايام وارفع على النار والق عليه قلقند اخضر جيد ودع ساعة بعد
وقود شديد ثم الق عليه صبغا عربيا جيدا صافيا مدقوقا ودعه ليلة فاذا اصبح اجعله في

لعله صمغا

قنينة فانه شديد السواد . صنعة حبر تاخذ عفصا وقشر رمان فترضهما جميعا وانقعهما
بقسط ماء ثلاثة ايام واطبخ بنار لينة حتى يذهب الثلث ثم صب عليه قليل قلقند وحركه
حتى تراه أسودا شديد السواد فان لم تجد قلقند فالق فيه زاجا فارسيا ثم الق فيه صبغا
عربيا وانزله عن النار فانه جيد .

حبر آخر بماء الآس وحده تاخذ حب الآس العتيق فتنقعه على كل رطل منه ثلاثة ارطال
ماء واربع اواق من عصارة ورق الآس ثم تضعه في شمس حارة سبعة ايام ثم امرسه وصفه
واطرح على كل رطل من ذلك الماء نصف رطل صمغ عربي ودعه يوما وليلة حتى يذوب ثم الق
عليه زاجا اخضر قبرسيا كفايته وان عملت مصريا اجزاك عمل الاحبار الملونة عمل الحبر
الاحمر والحبر الاصفر والحبر الاخضر تاخذ من قشر الرمان الحامض عشرين مثقالا وان كان رطبا
كان أجود والا فيابس ومن قشر الجوز الاخضر مثله ومن العفص الاخضر عشرين عفصة
ومن الاثمد الاصفهاني عشرين مثقالا ومن عصارة ماء الآس وتعلقه في الشمس اربعين يوما
ثم تصفيه

ثم تصفيه وتجعله في قوارير ثم تأخذ قارورة منهن تريد حبرها احمرا الق عليه زنجفرا محوقا وقارورة تريدها خضراء الق عليه زنجارا مسحوقا وحركها وقارورة تريد حبرها اصفرا تلقي عليه زرنيخا اصفرا وكلما غلظ ما في هذه القوارير مددته من هذا الماء.

حبر اقوى خاصة كانه الذهب تأخذ زرنيخا احمرا خالصا لا يخالطه شيء فاسحقه ناعما ثم خذ زعفرانا جيدا لا يكون فيه زيت ولا دهن فاجعله في خرقة نقية واجعلها في ماء حتى تبتل الصرة ثم اعصرها على الزرنيخ واجعل فيه ماء الصمغ واكتب به فانه يجيء مثل الذهب الخالص الاحمر. **حبر ياقوتي احمر** يؤخذ من الزعفران فيغسل ثم يسحق حتى يصير كالمرهم ويضرب بماء العفص الابيض المرضوض وتدعه ساعة وتضرب بماء الصمغ العربي المحلول ثم تحرك تحريكا شديدا.

حبر طاووسي يؤخذ هليلج اصفر ينقع بنواه ويطبخ ثم يؤخذ من الزاج الرومي الخالص فيطبخ في ذلك الماء بوزن اوقية من الزاج وشيء من ماء الهليلج ونصف اوقية صمغ ويكتب به فانه يجيء جيدا. **حبر وردي** يؤخذ وزن اوقية سيرقون يسحق على بلاطة ويلقى عليه وزن درهم بورق ودرهمين صمغ ويدلك حتى ينعم ويكتب به. **حبر فستقي** يؤخذ من الزنجار الرماني فيغلى ثم يسحق مثل المرهم ويضرب بماء العفص المرضوض ويترك ساعة ثم يضرب بماء الصمغ المحلول ويؤخذ ماء اللك المحلول الاحمر فيضرب به ويحرك تحريكا شديدا.

حبر جيد تأخذ ورق شقائق النعمان اذا احمرت فتدقها دقا جيدا ثم دقه في خل خمر والقه على النار والق عليه شيئا من الصمغ واكتب به. **حبر آخر من شقائق النعمان** تأخذ وردا تنزع اقماعه وتغليه على النار حتى يخرج لونه وانزله والق عليه من ماء الآس وزن درهم ومن الصمغ العربي ثم تغلي فيه حتى يقل الماء ويكتب به فانه لطيف. **حبر ياقوتي** يؤخذ الزنجفر الرماني يسحق كالمرهم وتضرب بماء العفص الابيض المرضوض وتتركه ساعة وتجعل فيه الصمغ العربي المحلول.

حبر الريحاني يؤخذ الحنظل الاحمر فيجمع منه وزن ربع رطل ويلقى في الهاون ويدق حتى يمتزج بعضه ببعض ثم يصفى في اناء ويوضع في زجاجة ويوضع عليه اللك فانه جيد. **حبر جيد** يؤخذ ثلاثة دراهم نيل تسحق على بلاطة بالماء كالمرهم ويلقى عليه وزن درهم زنجار ثم يدلك حتى يحقق لونه. **حبر آخر** يؤخذ وشمه وزنه ثلاثة دراهم تنقع يوما وليلة بماء البقم فاذا

كان من الغد فاعجنه باصبعك في الاناء الذي هو فيه ثم ضع والوح عليه ثلاثة دراهم زعفران يترك لونه اشد من لون الذهب واحسن صبغ.

حبر ذهبي تأخذ مرارة تيس وتكتب بها في قرطاس جديد بقلم جديد فانه يصير مثل الذهب.

حبر ذهبي يؤخذ ورق شقائق النعمان الشديد الحمرة وتلقى الاسود منه ويغلى بالماء حتى يخرج لونه في الماء على ما تريد منه ثم ينزل ويصفى ويصب عليه ماء الآس مقدار ربع الماء ووزن درهمين صمغ عربي وتكتب به. **ليقة خضراء** مثل الزمرد تأخذ زنجار وتسحق مع مثله صمغ عربي ابيض بماء العفص ثم صب عليه قليل خل واستعمله.

ليقة صفراء تأخذ الزرنيخ الاصفر الصفائحي جزء ومن الزعفران جزء أسحق كل واحد على حدة ثم يخلطا بالسحق مع مثلها صمغ عربي وتصيره في اناء نظيف وصب عليه غمره من ماء الصمغ واكتب به. **ليقة زرقاء** تأخذ وزن درهمين من عروق الصباغين وهو عيدان تكون عند الصباغين فاطبخ في طنجير حتى تصبغ الريشة ثم ازله عن النار وصفه والوح فيه لكفايته من النيل الذي تريد لونه ثم احذبه بماء العفص واجعل فيه صمغاً محروقاً واكتب به.

ليقة بيضاء رخامية تأخذ من الاسفيداج ما شئت فاسحقه بماء العفص المنقع ساعة واسحقه ناعماً ثم جففه واذفه بماء الصمغ على حسب ما ترى. ماء الصمغ لهذه الالوان تأخذ من الصمغ العربي المنقى رطلاً ترضه وتصب عليه ماء صافياً ثم اغله على نار لينة حتى ينحل ويصير كالعسل فتضعه في برنية فاذا برد فاستعمله.

ليقة سوداء يؤخذ من الجوز الطيب قبل ان ينعقد ثلاثة اجزاء ومن الزاج جزء واحد يدق الجميع مع شيء من صمغ عربي ويذاف بماء عفص مغلي ويستعمل. **ليقة ريحانية** يؤخذ الزنجار الجيد العتيق يسحق على بلاطة بالخل الطيب البري من الزنبق سحقاً ناعماً ثم يجعل فيه من الصمغ المحلول بقدر الحاجة ثم يرفع في ليقة نقية او في اناء زجاج ومتى جف واحتيج الى ترطيبه فبالخل ولا يقرب بشيء من الماء يفسد.

عمل اللك ينقى من عيدانه ويسحق مثل الفتيت ويغسل بماء ويجعل في راووق ويغلى له الماء غلياناً شديداً ويصب عليه في الراووق الماء السخن فانه يسيل منه صبغ من الراووق احمر ويؤخذ القاطر منه ويغلى حتى ينقص ثلثه ويذاف معه شيء من صمغ محلول ويكتب به جيداً الى الغاية.

الباب

الباب في وضع الاسرار في الكتب يؤخذ الزاج الابيض يكتب به ثم يمسح عليه ماء العفص او يكتب بماء العفص ويمسح عليه من الزاج وتذر الزاج أيضا مسحوقا فتظهر الكتابة.

الكتابة بالنوشادر يؤخذ نوشادر ينقع في الماء ولا يكثر ماؤه ويترك حتى ينحل فاذا انحل وصار كله ماء اكتب به ان شئت في قرطاس أو كاغد أدفي رقه ودعه حتى يجف ثم بخره بلبابه فانه اذا اصابه الدخان ظهر ذلك على الكتابة.

الكتابة باللبن تاخذ لبنا حليبا فاكتب به في قرطاس وابعث به الى من تريد يذر عليه رماد القراطيس فتظهر الكتابة وذلك ان تحرق القراطيس وتذر عليه رمادها.

نوع آخر يؤخذ نصف مثقال نوشادر يذاب على هيئة ما يكتب به ثم يلقى عليه وزن درهم خولان ثم يترك عشرين يوما لا يرى الشمس ثم يغلى عليه بغلية بالغة ثم نصل وزن درهمين زئبقا وتترك اربعين يوما ثم يلقى عليه وزن عشر دراهم لبنا حامضا ويكتب به كتابا لا يقرأ الا بالليل. **نوع آخر** تؤخذ قلوب الاجاص تسحق وتغربل ويؤخذ منها وزن درهمين ومن البارود وزن درهم ومن العفص الرومي وزن درهمين يخلط كله ويترك شهرا في الظل ثم يترك عشرة ايام في الشمس ثم يلقى عليه وزن خمسة دراهم لبن النساء ويكتب به في كتاب فلا يقرأ حتى يذر عليه سحيق الجوارى. **نوع آخر** يؤخذ نصف درهم صمغ عربي ووزن درهم ونصف لبن بقر ووزن درهم كثيراء يخلط بغلية غير بالغة ثم يترك اربعين يوما ثم يجعل وزن ثلاثة دراهم ماء ويكتب به كتابا فلا يقرأ حتى يذر عليه الرماد.

الباب فيما يمحى به الكتابة من الدفاتر والرقوق والمصاحف يؤخذ الشب اليماني والمقل وشب العصفر والكبريت الابيض من كل واحد جزء يدق ناعما ويسقى خل خمر ثم احكه ليصير مثل الدماغ ثم اعمله مثل البلوطة وحك به ما شئت تراه أبيضا.

آخر مثله يؤخذ شب ابيض ومقل أزرق وكبريت اصفر من كل واحد جزء واسحقه بخل خمر واعمله مثل البلوطة وحك به الحبر من الدفاتر يخرج. **آخر مثله** يخرج الحبر من الرقوق تاخذ ماء الغاسول وتخلطه بمثله خلا وليصعد ويكتب به على الاحرف فانه يطلع الحبر من الدفاتر والرقوق وكذلك ماء العفص المصعد وماء الصابون المصعد يفعلان كذلك.

آخر مثله يؤخذ اقليميا ابيض تسحق وتسقى بمحاصيل الاترج ثم امسح به ما شئت يخرج.

ازالة الحبر من الرقوق والدفاتر أو مثله يؤخذ لبن حليب تغمس فيه صوفة ويدلك به

الكتاب مع شيء من ملح العجين يزول.

آخر مثله تاخذ شمعا ولبانا اجزاء سواء تخلطها بالنار ثم تسحقها بيدك وتلقط بها الحروف لقطا فانه يمحا يمحى اثر الكتابة. **آخر مثله** تاخذ بارودا وصمغا عربيا وكبريتا ابيضا من كل واحد جزء وتدق الجميع وتسحقه سحقا جيدا وتجعله في ظرف فاذا احتجت اليه تصب عليه شيئا من ماء لطرف القلم ثم تطليه على الكتابة ثم اكتب من فوقه ما شئت.

محو آخر وهو جليل تؤخذ برنية خضراء مطلية الداخل تطرح فيها رطل ملح سنجي او اندراني ايهما كان ويركب عليها انبوبة بعد ان تقطر على الملح وزن درهمين لاغير وتقطره حتى لا ينقطع قطره ويؤخذ ما قطر منه يحفظ من الماء لئلا يذهب بقوته ثم ينحي ما بقي من بقية الملح الذي لم يقطر من القرعة ويرد في القرعة نصف رطل ملح آخر.

عمل حبر الدخان يؤخذ الماء القراح يغلى الى ان كلما يكتب به فلا ينفذ ويذهب منه النصف ويرفع ويؤخذ ورق الآس اليابس المتين الصغار يوضع في الماء بعد برده وينقع فيه مقدار سبع ايام ومهما زاد فهو أجود وعباره ان لكل اوقية ماء مغلى ربع اوقية عفصي وعشرة دراهم زاج قبرصي وثلث اوقية صمغ عربي ابيض ووزن درهمين دخان ودرهم زعفران ودرهمين ملح اندراني نصف درهم صبر سقطري ووزن درهم جلنار مصري ووزن درهم زنجار ووزن درهم نيل هندي وتدق كل حاجة بمفردها وتنخل من خرقة رفيعة ويوضع الجميع في الهاون بلا ماء الا الصمغ وتخلط في الهاون حاجة بعد حاجة فاذا اختلطت الحوائج تصب عليها من الماء المغلى الذي قد نقعت فيه الآس الى ان يتكمل للربع اوقية العفص والحوائج اوقية ماء وتسحقه يوما وليلة ويترك في الهاون سبع ايام ثم يشال الفوقاني والثفل يصب منه حبر ثانية وان شئت ثالثة واذا كان عباره اوقية الزاج واوقية العفص لا من الماء المغلى مقدار اربع اواق يوضع عليه مقدار نصف رطل لرقه ولا يثخنه.

أيارج فيقرا هليلج هندي نصف مثقال ايارج فيقرا وزن درهم هليلج كابلي واصفر منزوعي النوى من كل واحد نصف مثقال غار يقون هش محكوك من ظاهر المنخل نصف درهم محمودة شوا سريعة الكوار ربع درهم كثيرة بيضاء عشر درهم يدق ما يجب دقه وينخل ويعجن بعسل ~~خيار شنبر~~

خيار شنبر وصنعته ان يؤخذ عشرة دراهم فلوس خيار شنبر يوضع في اناء على جمر لين ويعمل عليه نصف مثقال دهن لوز حلو الى ان يكاد يغلي ويوضع على ظاهر المنخل ويحك برؤوس الاصابع

الاصابع من ظاهر المنخل الى ان يخرج العسل من عيون المنخل ويؤخذ براس السكين من عيون المنخل فيمسح بالسكين فيخرج مثل المعجون وتعجنه بقية الحوائج المذكورة وتحبب حبوب يبقى مثل الفستق وتستعمل. الغذاء مصلوقة او دجاجة او رقاب دجاج اكلة واحدة فى نهاره مع خبز قليل.

لبنية تعمل من لبن الماعز الابيض والاصفر ما ينفع لانه يقرى والبقرى ما ينفع للبنية ويؤخذ لبن الماعز يعمل برقة كالقنبريس واللبن بلحم البيض والارز المرقوق.

من القانون كلام كلى فى معالجات الاورام العارضة فى نواحى الحلق والحنجرة والغدد التى تطيف بها واللهاة والغلصمة واللوزتين. يجب ان يستفرغ اول شئ من المادة الفاعلة لذلك بالفصد والاسهال وان يجذب المادة الى الجهة المخالفة ولو بالمحاجم توضع على المواضع البعيدة المقابلة لها وربط الاطراف ربطا مؤلما وان يبتدأ علاجها بالادوية القابضة ممزوجة بما له قليل جلاء كالعسل وافضلها قشور الجوز ثم رب التوت والعلم ان المبادرة الى الغرغرة بالخل لما يبتدئ بها او جماعة مما يردع ويجلب رطوبة كثيرة فيكون مع امتناع ما كان ان يحدث ومن هذه الادوية مثل الشب والعفص والجلنار والماميثا المطبوخة الى الشديد يتخذ منها لعوقه ومما ينفع فى ذلك حلق النافوخ ثم طلاؤه بعصارة اقاقيا هذا فى الاول ثم يتدرج الى المنضجات ثم الى المفتحات القوية الى درجة النشادر والعاقرقرحا ومما يذكره فى ذلك مثل التعطيس بمثل الكندس والقسط وورق الدفلى والمرزنجوش ومن الاشياء المجربة للخانوق النافعة جدا نفعا بليغا خيوط مصبوغة بارجوان قد خنقت بها افعى تدار على العنق.

علاج الذبح والخوانيق اما الحارة فيجب ان يبدأ فيها اولا بالفصد ولا يخرج الدم الكثير دفعة وخصوصا اذا كان قد اخذت القوة فى الضعف بل يؤخذ عشرة عشرة فى كل ساعة الى اليوم الثالث بالتقاريب المتوالية فان لم يكن اخذ فى الضعف فينبغى ان لا يزال يخرج الدم الى ان يعرض الغشى القوى ويجب ان يحتج بالتقليل نحو حفظ القوة ودفع الغشى فان الغشى اذا عرض اسقط قوته فيجتمع عسر النفس وسقوط القوة.

الاختناق الاختناق هو امتناع نفوذ النفس الى الرئة والقلب ويعرض من اسباب كثيرة كشرب ادوية خانقة وادوية سمية ومثل جمود الدم فى بطون الاحشاء وقد تعرض

الاورام في الحلق من الدم وقد تعرض من المرة الصفراء وقد تعرض من البلغم واكثر خنق باطباق العضل مرخيا والبلغمي سليم وبرؤه سريع سهل وربما تطاول اربعين يوما ومن البلغمي ما تولد من بلغم لزج بارد ومنه ما تولده من بلغم لطيف حار.

الحمرة البعلبكية اذا كانت وقية تكون ثمن الرطل فيه سعرها من عند العطار وربع وقية ربع وقية شدها درهم وربع ضريبة من عند العطار وعيار ربع الوقية ربع وقية دبس رطلين ودقيق رطل ولية لنصف رطل وصنعة طبيخها تاخذ قليل رمان وقليل آس اخضر تدق ناعما وتصفيه وتتركه وتاخذ الدقيق ترش عليه ماء قليل مثل البخ وتفركه بالماء كما تفرك الدقيق بالزيت فركا لا يتعجن فاذا انفرك تنزله من غربال فاذا استخرجته ارجع تحمصه قليلا قليلا بحيث لا يتعجن عند تحميصه فاذا تحمص وشلته ارجع تحط عليه فوق دهنا وتحمصه كما تعلم انه قد اخذ حده ثم تشيله في دست آخر وتاخذ الدقيق المحمص تحطه الدبس الذي قد اغليته على النار ذرا وتطبخه وتسقيه بلية وتذر عليه الحوائج حتى ينطبخ الكل ويستوي تشيله على الارض وتذر عليه باقي الحوائج الذي ما تدق مع القلوب والصنيف الية لية ما شئت.

منافع من التجارب الزيتون المطلي الكامد اخضر اوقية كلس ومن رماد يغمس فيه ثلاثة ايام ويبدل عنه ماؤه الى ان يحلو ويحط في ماء ويستعمل.

العنب يقطف ويحط تحت البواري في الكروم ويخرج يباع منه اولا فاولا يقيم عشرين يوما وشهرا مخافة من السقعة. **بزر الفيل** حار مثل حب العنب. لوجع الضرس حب المنفذ. **عمل نبيذ شعيرة** فلفل دار فلفل ودارصيني وعرق سوس ينخل ويذاف في الماء الماني وقدح أو قنينة ويوسم القراة عليه يبقى كالنبيذ.

الدجاجة تسقى خلا وتكد قويا ينضج لحمها بسرعة الماء ليمون انه لم تقشر بسكين والماء ليمون في العصار يعطي المرارة وعبر العصار لو طبخت به ~~[illegible]~~ كل الطبيخ ما يعير يتغير ولا يمرر. ومن وضع الليمون في الطعام بعد الترجيل اجود. والبقول انه غلب عليها قوى تلفت أو غليت واسودت بل نار وسط وجذب حتى تستوي والمراهم تبقى قوتها الى ستة اشهر ثم تضعف.

مرهم النورة ينفع من الاكلة وحرق النار ويجفف القروح وصنعته تؤخذ نورة مكوفة محرقة

محرقة تجعل في كيس كتان وتغرس في ماء عذب حتى يبقى في الكيس الحجارة ويرمى بها ويترك ذلك الماء حتى يرسب فيه النورة ويصفى عنها ثم تعجن بالزيت وفي الصيف بدهن ورد عجنا لينا.

مرهم اسود يأكل اللحم الفاسد وينبت اللحم الجيد ويصلح للكثير من العقود والجراحات وصنعته مرداسنج نصف رطل زيت صاف رطل وربع شمع ربع رطل زفت رومي اوقيتان علك خمسة دراهم يغلى العلك والشمع والزيت ويلقى عليه المرداسنج ويحرك حتى ينعقد.

معجون الفلاسفة ويسمونه مادة الحياة ينفع من فضول البلغم ويقوي النفس ويفرح ويهضم ويجشئ ويشهي ويزيد في الحفظ والذكر وذكاء العقل ويذهب بالابردة ويقطع سلس البول ويسكن الرياح ويشد الاسنان ويذهب اوجاع المفاصل والظهر وصنعته فلفل ودار فلفل وزنجبيل ودار صيني واملج وبليلج وشيطرج وزراوند مدور شامي وعرق بابونج ولب حب الصنوبر الكبار يدق وينخل ويؤخذ مثل الادوية عسلا وتعجن به الادوية الشربة منه بقدر الجوزة ووجد في القانون زيادة وهو خصى الثعلب وجوز هندي من كل واحد جزء بزر بابونج نصف جزء زبيب احمر ثلاثة اجزاء منزوع عجمها.

مضيرة يقطع اللحم اوساطا مع الالية ويعرق بالشيرج والابازير كالدارصيني والكزبرة وبياض البصل فاذا تعرق طرح عليه اللبن الفارسي وجعل فيه الليمون المالح والنعنع الطري ويطبخ بنار لينة معتدلة حتى ينعقد ثم يجعل على الجمر ليهدأ ثم يرفع.

هريسة الحنطة حارة رطبة تنفع الباه والمني وتوافق اصحاب الكد والرياضة وصنعتها ان تنقى الحنطة وتغسل دفعات وتجفف ثم تفرك فركا جيدا شديدا ثم تنشف ليرمى قشرها ويؤخذ منها خمسة ارطال ومن اللحم عشرون رطلا فيلقى الجميع في قدر نظيفة مع خمسين رطلا من الماء ويغلى وتنزع رغوته ويلقى عليه ثلاثة ارطال من الالية وتسعة دراهم ملح اندراني والعواد كبار من الدارصيني ثم يغلى وتؤخذ رغوته ثانيا ثم يدلى الى التنور ويراعى ثم تضرب يسيرا وليكن في المرسة فانه شدة الانعقاد عيب فيها وقد يجعل فيها ثوم شيئا من لبن حليب واذا قدم عليها مقدار ما تنضج في ست ساعات ولا ينبغي ان يسلى للهريسة دهنها على حدة من غير دهنها بل يقطف دهنها ويعاد عليها بعد هرسها والا تزفر.

مزورة قرع نافعة لاصحاب الحمى من الصفراء تاخذ قرعة تقشرها وترمى داخلها وتقطعها

صغارا وتقليها في غمرها ماء في قدر وعليها قطعة خولنجان واوقية دهن لوز او شيرج وقليل
ملح وبياض البصل مقطع صغار صغار فاذا انضج حط فيها كزبرة ودارصيني وخثرت بلباب الخبز
وتكون مدقوقه وتؤكل. صفة اخرى تاخذ القرع والبصل والعدس والماء والمري والخل
وتكون لطبخ الجميع وتاكل منه وتحشو الباقي نافع للبرسام ووجع الكبد والحشا.

مدققات يدق اللحم الاحمر حتى يصير مثل المخ ويجعل في قدر ويصب عليه زيت انفاق وملح
وبياض البصل المقطع ثم يغلى ويحرك ويلقى فيه كزبرة يابسة وفلفل وحمص مبلول وكف لوز
مقشر مدقوق مسحوق مثل المخ ويصب عليه بياض البصل ويترك حتى يجمد ويغرف وان اردتها
بصلية تطرح عليها وقت الغلي اللوز بصل ابيض وشيئا من كمون ثم تطرح البيض بعد أن
ينضج البصل والتدبير واحد. وان اردتها حصرمية القيت فيها في وقت طرح اللوز ماء حصرم
بالفرخ وتعنع وكزبرة خضراء وقثاء وخيار فاذا نضج الجميع القي فيها عود سذاب والتدبير واحد.

صفة الزنجبيل المربى لاصحاب المزاج البارد يؤخذ من الزنجبيل اليابس قطعا كبارا فينقع
في شراب عتيق طيب الرائحة ثلاثة ايام ثم تجففه وتاخذ شراب عتيق تلقى الزنجبيل فيه
وتاخذ زعفران وسنبل وقاقلة وفلفل ودار فلفل تدقه وتنخله ثم دق الزعفران والقه وحده
ثم اغلي الزنجبيل والزعفران والعسل فاذا غلى جعل في اناء نظيف ثم عمدت الى الحوائج المذكورة
التي دققتها فطرحته وحركته حتى يعلوه جميعا ويستعمل بعد ثلاثة ايام وكذلك الهليلج الاسود
حكمها واحد وكذلك الاترج ايضا.

صفة رب السفرجل النافع من الطلاق البطن يؤخذ سفرجل عذب ينقى ويقشر وينقى جوفه
ويدق ويعصر ويطبخ بنار لينة حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ويصفى ويترك حتى يسكن
ويرد الى القدر ويغلى عليه غلية اخرى ويرفع في القوارير ويستعمل.

عمل الارباب المتخذة من الاشجار « رب الاجاص » يؤخذ منه الناضج بنزع نواه والقه
في القدر وصب على كل قفيز دورق ونصف والدورق عشرين رطلا فاطبخه حتى يحمر الماء وترى
الاجاص قد اعصر والقه ثفله ثم اطبخه حتى يقوى ويبقى مثل العسل ويصفى في اناء ويستعمل
الشربة اوقية.

الاشنان الشامي معتدل الطبع منقى للاوساخ منظف للزفر جاذب للدهن والدسومة من اليد
ينفع للنمش والعصافير يدفع الصفور عن الفم مقو لاصول الاسنان جلاء للاسنان مبيض لها

ومداومة

ومداومته تنفع من الحفر والاذخر المكى حار ينفع لمن ينتفخ لحم أضراسه ولمن يبادره الدم
عند سواكه وله الفرص على اخراج الرمد والسعد نافع من الرياح الباردة منشف
للدم مطيب للنكهة مداومته تقوى أصول الاسنان وفيه جلاء للمعده ويقطع للرطوبة
الاستلقاء على الظهر بعد الاكل هو معلوم المنفعة معجل الفائدة نافع للدماغ خاصة
والقلب أيضا وفيه للركب والمفاصل نفع عظيم نافع من الاحتراق والسوداء وينفع
الكبد والفؤاد ويسكن الصفراء الحارة القوية ويغزر الدهن ويرزن الدماغ
ويجلو الصدأ عن القلب ويسكن الاعياء ويجود الهضم ويخصب الابدان ويقيم
الاود ويقوى فم المعده وينفد الاخلاط الرديئة واستعماله دائما يحسن
الخلق ويظهر الدم فى الوجه وقد أجمع جمع الاطباء على تفضيله صفة حلاوة الخوش
يؤخذ رطل سكر ورطل دقيق كماج ويضرب رطل سمن يقرى بحمص الدقيق بالسمن
حتى يفيح روايح الدقيق ويستوى ويحل السكر بعد دقه ويكب على الدقيق
ويحرك ويكبس فى الاطباق ويقطع شوابير فاذا برد يخرج من الاطباق ويستعمل
خلال الصفصاف بارد يابس قليل الضرر للاسنان أجود ما يتخلل به مأمونه ١٥١
نافع مجرب تأخذ الخلال من المروه لتنظيف الاسنان وينقع لان اللحم اذا بات
فى الفم نتن لاسيما ان كان فيه صلابة صفة شراب التفاح تأخذ تفاح من ورقه
وتعصر ماءه ويكال منه أربعة اجزاء وجزء عسل قد نزعت رغوته ثم اطرح فيه من جميع
الافاويه واجعله فى جرة خضراء واشرب منه عند الحاجة اليه شراب السفرجل تأخذ
عصارة السفرجل فتدقه وتعصر ماءه خمسة أشياء ومن العسل الجيد جزء ثم تصب
عليه من الطلى الذى قد ذهب ثلثاه وبقى ثلثه تسعة اجزاء ثم اطبخه قليل وصف فى
اناء نظيف فانه نافع شراب الخوخ يؤخذ من عصارته عشرة اقساط ومن العسل
ثلاثة اقساط وتجعل فى قدر نظيفه ويجعل فيه من الزعفران والسنبل والقرنفل
والدارصيني والقرفة والمصطكى من كل واحد وزن نصف درهم ويرض ويصير
فى خرقة رفيعة ويغلى غليانا جيدا وينزل عن النار ويصفى فى القوارير ويستعمل
الانبذة والاشربة يؤخذ العسل النحل عشرة أرطال ومن الماء النهرى الذى ١٥٢
يخالط المد عشرون رطلا ويضرب به العسل ويغلى حتى يذهب ثلثه ويبقى

تلك ويبقى ثلثاه ويلقى فيه اوقية ونصف زعفران ويجعل في قرابات ويوضع
في الشمس اربعين يوما ثم يرفع فانه يوجد كالشراب ولا يخالف في لونه ولا طعم
شراب زبيبي يؤخذ من الزبيب كيل ومن الماء عشرين كيل وينقع في ليلة الى بكره
يجعل على النار ويغلى حتى يذهب النصف ويجعل فيه افاويه فانه من الغايات
شراب يستعمل في الشتاء يؤخذ عسل نحل عشرة ارطال ومثله ماء ومثليها
عصير عنب ابيض يغلى الجميع ويجعل فيه شيء من سنبل وقرنفل فاذا
فرغ من الغلي جعل في جرة خضراء واستعمل وينبغي ان يستعمل ~~اصحاب~~
أصحاب الامزجة الباردة نبيذ العسل والزبيب المعمولين في الشمس فلا نفع في
ضرر البلغم وشراب العسل بلا زبيب نافع لاصحاب الرطوبة المفرطة والفالج ومن
طعن في السن كثيرا جدا وكبر كثيرا وشراب العنب الغير مطبوخ يرطب المزاج
ويصلحه ويقوي الهضم خاصة اذا شرب ممزوجا فانه يوصل الماء الى حيث
لا تصل اليه الا به مدققة يقطع اللحم صغارا كالشحم ويؤخذ ابزار رطبة وبصل ١٥٢ ب
وسذاب يقطع صغارا ويدق بسكين حتى يصير كالمرهم ويؤخذ دارصيني
وفلفل وكراويا وكامخ وخل وزيت يرش عليه ويعجن حتى يختلط ويصب عليه
نصف رطل اليه مثله وما احببت من الفواكه اليابسة كالجوز واللوز والفستق
ويضرب له عشر بيضات في اناء ويصب عليه فانه يجيء كالفرنية مدققة
يؤخذ لحم حولي يقطع ويدق ويلقى في قدر ويصب عليه زيت طيب وملح مسحوق
وحمص مرضوض منقع وبصل وكراث وكسفرة رطبة مقطعة ويغلى حتى
يقارب النضج ويضرب له بيض ويصب عليه ويحرك شديدا الى ان يختلط
البيض مع اللحم ويقطع عليه شيء من سذاب وكسفرة يابسة وفلفل
ودارصيني ويترك ساعة وينزل عن النار ويستعمل هريسة الارز
يؤخذ اللحم ويلقى عليه عود دارصيني وملح اندراني قليل ويغمره دفعه بنصف
ماء ويوقد تحته حتى ينضج ويتهرا ثم يخرج وينشف ثم يطبخ ارز بلبن حليب
كثير فاذا نضج القي عليه ذلك اللحم المنشف ويضرب حتى يخرج البخار ويبقى ويترك
ويلقى عليه الفالوذج او دهن اللوز فاذا كانت بصدور الدجاج فليكن

وطرح

١٥٢ تراجع لغذه الصحيفه

دهن الخ من شحم الدجاج ودهن اللوز حب الصابون لكل وقية عفص اخضر اربع
أواق ماء محرمنته وينقع ثلاثة ايام في قطرميز في الشمس ويحفظا ويرفع ماؤه
على النار بعد تصفيته من مئزر الى ان يذهب النصف ويكتب بماء بياض ولا
ينفذ ثم ينزل ويوضع فيه خرقة فيه زاج بعد تبريده ثم يرفع على النار ثانيا الى
ان يقوى بصبيصه و ينزل على نار هادئه اونار فحم الدبس الشياشي حشو المكفل السوقي
يؤخذ رطل دقيق وو قيتين دبس كوثاني او ثلاث اواق وو قيتين سكر ووقيتين
قلب فستق مجرمش بعد التر ديجي انعم واطيب ويعجن عجينه قويا ويمد
بالشوبك والوطار يعلا بالسكر والعسل والفستق رطل بنجمه وذلك بثلاثة
ونصف البسيس عجن البسيس يلونه قوى ملك لا تزال تعجنه الجيل
القوى وتمكل على البلاط طويلا طويلا كثيرا الى ان يرتخى ويمدعوه تفرشه مثل
الازار وتطوى على طبق نحاس وترش عليه رشة شيرج والهويه من اجنابه
حتى تربع القرص و ينعقد ويكون المقلى حامى بشيرج كثير يغطس فيه القرص

تسوع كله
١٥٢ ب

لا مثل شيرج قلى البيض ويحشى وهو فى المقلى البطيخ يطرح فى شهر
ونصف ويبقى نصف شهر يستوى والاخضر يبقى شهرين الخيار يبقى تسعين
يوم القثا تبقى خمسة وسبعين يوم القرع شهرين ونصف الخيار التشريني
اربعين يوم ويطعم الكمون بشهرين والثالث يطلع والبادونس ثمانية ايام القرع
خمسة ايام ينبت اللوبيا ثلاثة ايام وينبت وشهر يطعم. كلما اكثرت خميرة الخبز
اختمر سريعا وفى الاناء البارد فى الشتا والماء البارد يبرد حلاوه سميذيه
كل رطل دبس لاربع اواق سميذ فى دبس رقيق لا سايل حتى يستوى فيه
لاجل ما فيه من الماء لان الرطل قوى ينعقد عاجلا فاذا استوى يحط عليه الخشخاش

اول صفحه ساقط

والصنوبر ينقل جنب المقلى بماء وملح مرارا والخلل يشغوه. حلاوة مقلى
قراقيش الغوا كل مد دقيق له رطل سمن والمد الدقيق يجى رطلين وشى
يعجنه ويخمر ثم يمد بالشوبك اثخن من ثخانة الططماج ثم يطوى طى الاساط
ويكبس ويأخذ منه اخفا مدوره او شوابير مقطعة تقلى فى الشيرج وتخرج
توضع فى العسل المغلى سخنا وهى سخنه وتخرج يذر عليها السكر وتحط فى صحن وتستعمل

حلاوة آز وتسمى الحرائه من ابنه الحريري يؤخذ القمح محيط في جولوه بعد سلقه ويترك
الآن ينبت ثم ييبس ثم يطحن ويقلى به اقراص وتقطس في العسل بعد قليل في الشيرج

فرو الاسود الرومي يبتاع البدن لتشريه يكفي الفروة بدنيه. سعر القرصه قنطاره
خمسمائة وخمسين ونوبة ستمائة ويزيد وينقص حسب الاسعار. المصطى يكون اسقاط الغنم
المولودة بعد جمعة وتدبغ بسوى البدن المصطى العلاه ستة دراهم وادناه ثلاثة دراهم
واجود الجلود ان يكون فيه كزبرة ورقعه وان يكون لقيلا وان يكون له شعر لصاحبه
الجلد، لاقلعه ساحج بدرهمين والجيد ثلاثة دراهم والابطيه بخمسة وستة. الفروة تريد
ثلاثين جلداً على حسب كبرها وكبر الجلود. سماقية بسمرة لكل اوقية عانه وقبضة قلب
جوز والماء ليمون هو مكمل حمصه السماقه واصلح فيؤخذ السماقه يدقه وينقع ويعطى
قليل دقيقه وملح ويؤخذ اللحم يغسل ويقطع ويقلى بعد صلقه بالزيت بعد ان ينضج او
يقلى بشيرج ويرمى عليه ماء السماقه المنقوع ويرمى عليه الجوز المذكور وزنه وعياره بعد 7
ان يدقه الجوز ناعما كالمرهم ويؤخذ قليل قرط ومقدونس يدقه ناعما ويضاف الى الجوز
ويرمى الكل في القدر ويذر بكراويا وكزبرة يابسة ويؤخذ قليل النعنع يفرم رفيعا ويضاف
الى القدر وتطيب بماء الليمون الى حد ما تختاره منه الحمصه الكبير او المتوسط وتطبخ حتى
تنتهي وكلما قل السماقه وعوضه عنه بماء الليمون لطيب . السلعه يزيد لباه. المخلل
يشقق بشقف والخل فوقها ما يتغير . الباطنج الفج تخلل كل مخلل يؤكل منه لصنفه
او بعضه ولم يفرد بنفسه ويتلف وكذا كل الادوية والمياه وامثالها ما لا يبقى يتلف.
المفتل يصلقه اللحم ويعرقه ثم يصب خل على اللحم المعرقه ثم يدقه السلقه
ويعصر ماؤه ويلقى عليه اضلاع سلقه تصلقه وتطجنه بشيرج ويوضع عليه
ثم يؤخذ رازيانج وفلفل وثوم يدقه جميعا ويقلى بشيرج ويتخنه بدقيقه ويرمى على
الجميع.

دهن البان شجرة الروم يستخرج دهنه مثل الزيت من قشرة بزره اصغر من ١٥٦
الفستق وهو مدور تطعيم يطعم الصفصاف مقلوب بالدراقن فيطلع بلا
حبة والداليه تطعم باربع قضبان في نفس الساق بعد ان تلم القضبان وتطعم
التفاح البطي على السفرجل تبقى التفاح على هيئة السفرجل والطعم سفرجل
وتطعم المشمش اللوزي على الخوخ والاجاص العثماني على الزعرور فيحصل منه ثمر
كبار هايل والنرجس يطعم بقطع راس الزهرة وشق سغل العام ويحشى
النيل ويحشى به فتطلع الورقة البيضاء زرقاء والزهرة تبقى صفراء كما هي
معالجة الرمد حلل الحاصل واقطع الواصل الكحل الابيض نشا وكثيرا وانزروت
واسفيداج الابار صبر ورصاص محرق ≡ يحط في الدستماه ويغلى عليه
ويشال ويحط فيه مصطكى وزر ورد ويحط اللحم فوقه فما يرقد ≡ الكحا
والبدلات الشعر والبسط الاخضراويه مايعيل فتلع الاخى الشرمه
كل لبن من حاموس او نعاج اذا حمض يلقى عليه ماء ويخض ويصفى ١٥٦ ب
في خرقة مبلول رقيقة يحلا . وكل لبن ماعز اذا غلى يحرك وما يطبخ الا اللبن
الفتي والرز اذا عمل بالحليب يغسل وينشف بخرقة واذا غلى اللبن يوضع
الرز فيه ويشال من اللبن المغلي ثلثه ويبقى به قليلا قليلا الى ان نفت
الحاجة ويست الرز فانه فضل يرى ومع كل رطل حليب وقية ماء والتنور
يصلون اللحم ويزعفر ويعلقه في خطاف في التنور على الجوذابه ويسد التنور
يطبوه او صينيه ويطبخه . والجوذابه لكل رطل حليب وقيتين رز والجوذابه
السوقيه اربعة لبن ورطلين ماء والبيتيه ست ارطال حليب بلا ماء وخزينة
شي الراس درهمين و السقط درهم وبلا جوذابة درهم و السقط والمزز بجميعه ابجاشا
قريب مائتين ثلاثمائة بجي ويجي فزبنا و كزبرة الا ان بيفتح يحط عليه زرورد ومصطكى
وهوا نجح حق ويعمل عمد الشوائه . مزينة ملوحي يؤخذ اوز لصلوه وتقشر وتنظف بالماء وتغسل
الجرنه وتزيت وتضاف اليه قطر سماقه بياضه مخلوع ونخلع معه ممه اما به الحامضه عشرين حبة
عدد وتكسر بالقطر السماقه البياضه وتصفي معه راووند والابزار زنجبيل ابيض حسب مع شبة
حسب . ملوحي لحمية قلب فستوه احمر تضاف اليه فلفل وبندق وتكسر الطحينة وتخرج شيرج
ويغرم اما يقدونس شر عروق حمض وبسنبه فوم فاذا ترتبوا يعطوا . . . .
نغلي على . . . . . نار

١٥٥ مزاج . لحم احدعشر رطل . عسل اربعة ارطال . سكر تسع اواقي . قلوبات جوز
ولوز نصف رطل . زعفران درهم . خل ثلاثة ارطال . ماء ليمون رطل . اطراف طيب
وزنجبيل نصف درهم . ماء ورد ومسك ثلاث اواقي . يسد في نعايره لا يخرج
منها شيء وتترك بالنعاير في التنور بعد شي اللحم ونعلي عليها في النعاير وتشال
صفته ان يشوى اللحم بعد تشرحه وحطه في الشوك في التنور نصف سلقه ويرجع
يحط في الارطال حتى تستوى العاده ويعبا في النعاير ويقلب عليها الحوايج ولا
تترك الاكماهي وان كان المزاج عند الشرابجي يعلوه خيط حوده القدر ويعليه
الشرابج عليها بالدخان وتترك في الدست تقليه وتحطه في النعاير فهو مثل
١٥٥ ب المزاج ويتوب عن التنور صفة العنبر الخام وهو العنبر الخام الاشهب
الجوده الفستقي المطبع على بعضه بعضه طبقة طبقة يسوى المثقال
منه بعض الاوقات عشره وتسعه واحد عشر على حسب جوده وطلبه
فاذا اردت عمل عقد يؤخذ مثقال عنبر خام يذوب الصانع قدامك يبقى
مثل القطران ويؤخذ العود الجيد الثقيل الاسود الرطب الاسب والمثقال
منه يسوى درهم بيد وينخل بالدراهم معروفه ويضاف الى العنبر لكل مثقال
عنبر مثقاليه عود يبقى ثمن المثقال اربعه والعتيق منه يكون فيه الرمل
وهو المصري واذا كان مكسره خضرا يكون جيدا ويحترز منه تلبيسه فانه
يرغل منه داخله بالشمع والات يلبس له العنبر منه داخل ويطمان انه ما
يكسر ونقشه هو الحيله فانه لا يكسر يبقى حزا عليه ودهم وثمنه المثقال
العتيق منه العنبر سلم ونصف يكون منه اثمان حلم في الاصل دهن
البان الوقيه درهميه ونصف وسلم الغاليه عود وهو باب وصحبه قدما تجمع
فتايل الندالعنبر ذرجون الكرم اليابس وتحرقه بفتايله ويدعك بالعنبر
العتيق وتريده خام حتى يبقى له عروق وتفتل وتوقد وتطفى تدخن ،
الماورد ان غال ان يحط على حراقته عند خروجه من الكلكل ماء سخن
يكسب لونه ومراره الزي له يحتمن لان حرارته تحتجمه وتوقفه .
ظفر وشمع وحب عصفور وقشره نارنج وشمع جوز ودهنه ورد ويحط الدهن في طاسة ويحط
الشمع

الشمع والظفر [2] في وسط الدهن من قشرة النارنج قليل [2] ويغلى على النار ويبرد ويحط في وزنه ويخلط إليه الزباد ويحط الزباد في اسفل . . . .

هيطلية لكل رطل حليب وقيه نشا مصحون معزول بقليل ملح ويغلى الحليب الى ان يعقد ويؤخذ منه قليل يحل به النشا ويرمى على الحليب الباقي وهو سخن ويحرك واحد وواحد ياكل.

شواء مبزر سميط وبقل والصنع ويحشي أبخاشا كثيرة ويرتب معه ثلاثة بجسمه يحشى كزبرة وزيت الى ان ينضج ويحط عليه زورد ومصطكى وحوائج حرة. حب الصابون لكل رطل عفص اربع ارطال ماء يحط في قطرميز مغطى في الشمس اربع خمس ايام ثم يغلى الى ان يبيض ولا ينفذ على نار هادية ويصفى الى ان يبرد ويوضع الزاج عليه بقدر الحاجة يبقى عشرة اواقي وينزل عنا من سطوح ويطلع بكرة. وللباه فيه من اللذة عجيبة يحوز بوا وفلفل وعاقر قرحا وزنجبيل وسكر ونبك وخولنجان من كل واحد مثقال يسحق ناعماً ويعجن بعسل قد ربي فيه الزنجبيل ثم يمسح به الذكر فانك ترى من اللذة عجبا.

المسك نافجة بجسمه فيزن خمسة ستة مثاقيل واجوده الاشقر ومثقال المسك يباع بثمانية وسبعة وتسعة وعشرة وربما يبيع المثقال بتسعة عشر وهو الاجود الذي لا ينقطع . . .

والخطا يجلب المسك من غزلانه برنيط [2] الكبيرة بدرهم والصغيرة بنصف مسبع سنة واكثر.

فصل في الباه مرارة الثور بعسل منزوع الرغوة يدلك به الآلة وايضا شحم الثور يخلط به شيء من اصل النرجس وعاقر قرحا ويمسح به الذكر وما يليه وايضا بورق وعسل الطلي به الآلة وايضا يؤخذ شب ابيض ويسحق ويخلط بعسل ويمرخ به الذكر فانه عجيب. دهن البان ودهن النرجس ودهن الخيري والمسك ودهن الجوز ودهن سمسم وعاقر قرحا وجندبادستر يمرخ به الذكر فانه يرى شيئا عجيبا. وكذلك دهن البان شربا ومرخا ومرارة الثور اذا انضج يرخ الذكر انعظ انعاظا عظيما. لب البطيخ بعسل وزنه درهمين يهيج امرا عظيما. وينبغي ان يداوم ذلك الذكر بدهن القسط ودهن السعد ودهن البابونج مع الجندبادستر والعاقر قرحا. يؤخذ بزر الكرفس يدقه وينخل ويخلط بسكر ويلت بسمن البقر ويشرب منه ثلاثة ايام فانه يجامع ما شاء. تؤخذ مرارة اربعة وعشرين عصفور ذكور

تذاب باوقية دهن غار وتجعل في اناء وتدهن به العانة واسفل القدمين وقت الحاجة
فاذا فرغ جعل رجليه في ماء بارد وحب الصنوبر الكبار نافع لاوجاع العصب والظهر
ووجع النسا والاسترخاء. قثاء الحمار اذا رض اصله بالزيت وضمد به الرأس نفع
من الشقيقة المزمنة.

حبيشية يدق زبيب وينقى خاثرا وتغطيه عسل نحل وخل او حب رمان وابازير حارة
وينزل على جمر والحذر اما قرعة او سلقه رفيع.

ارز كافوري أبيض يسلق نصف سلقة ويطبخ بسكر ولحم مطجن. سماقية يسلق اللحم ويقلى
ويحط على مرقة سماق مدقوق وقلب جوز وقلب بندق ويلقى جملة ويقلى عليه قلوته
ويحط عليه الخضر ويكون له نصف اوقية ماء ليمون ونصف اوقية طحينة ونصف اوقية
زيت ويكون له دهن مقلي يغرف عليه. أرز بدبس لكل وقية رز وقيتين دبس وبالعسل
اربع اواق رز لنصف رطل عسل ويرج.

حلاوة سكب لكل ثمان اواق دبس وقيتين نشا تنقع النشا بماء ثم يغلى الدبس
ويلقى النشا فيه ويحرك بقوة الى ان يغلظ ويكثف ويلقى القلوب والخشخاش ويرجع الشيرج
قليلا قليلا. حلوى اوقية نشا اوقية شيرج اوقيتين دبس وان كان عسل وقية ونصف
ويحل النشا بقليل ماء والطبخ ويغلى الدبس ويلقى عليه ويرجع الشيرج قليلا قليلا والطبخ
الى ان يعقد. كمونية رز ولفت وزعفران وقليل حب مدقوق عليه وفلفل.

سنبوسك سوقي من باب الجامع يسلق اللحم الغنمي ويكون من المقدم من العضد التحتاني
يسلق ثلثي النضاجة او قرب النضج وينزل على النار حتى يبرد وينشف ثم يدق بالساطور
دقا ناعما بقدر الحمص او ما يناسبه ثم يعاد الى الدست يعرق بالدهن ويلقى عليه قلب
الجوز المدقوق الناعم الابيض والابزار الحارة وزر ورد وكراويا صحاح وزنه درهمين ويفرط
عليه البقدونس بعد خرط وعلى رطل اللحم مقدار اوقية خل ويعرق به حتى ينشف الخل
والدهن على نار هادية ثم يشال ويرد ويطفى برشه قليل ماء ليمون مقدار أوقية ويختم
بعجين والطوي ثخنه ثلاثة. حلاوة رطل عسل او قيتين نشا ثلاث اواق شيرج.

دهن البان يتخرمن الروم يستخرج دهنه مثل الزيت من قشره بزره اصغر من الفستق
وهو مدور. الافيون حليب الخشخاش الاسود المصري. الذهب أجوده الاسكندري يحقق

ودمغ

ويصنع بحلب وارداه الملكي عيار المائة دينار عشرين درهم نحاس. اجود الذهب القازاني
ويباع الذهب الاسكندري اغلى من امثاله بنصف لدخوله في الحمام.

طعام يصلح به اللحم بالمصطكى والدارصيني ويرفع من دهن اللحم بالزعفران والطحين باللبن تطحينا
جيدا ثم يطفى بماء الليمون ويضاف اليه قلب بندق مدقوق وقليل معقود دبس. صفة
اذا طحين اللحم ودهن بعده باللبن اغنى عن الزعفران.

الجوذابة لكل رطل رز اربعة حليب. الخبز العرفي مائة واربعين درهما والتنوري مائة
وثلاثين درهما. القطا والزرازير والعصافير تصلح بنصف القباجة ويصلح ويبرد وتصلح
ثانية ويبرد ثم يوضع في رز او كشك او غيره. حلاوة مسير رطلين دبس ووقية ونصف
نشا والعسل يعقد قبل الدبس.

فتائل الند والعنبر يؤخذ زرجون الكرم اليابس وتحرق لفتائله وتدعكه بالعنبر العتيق
وتربيه خام حتى يبقى له عرق وتفتل وتوقد ويطفى بدخنه طيب.

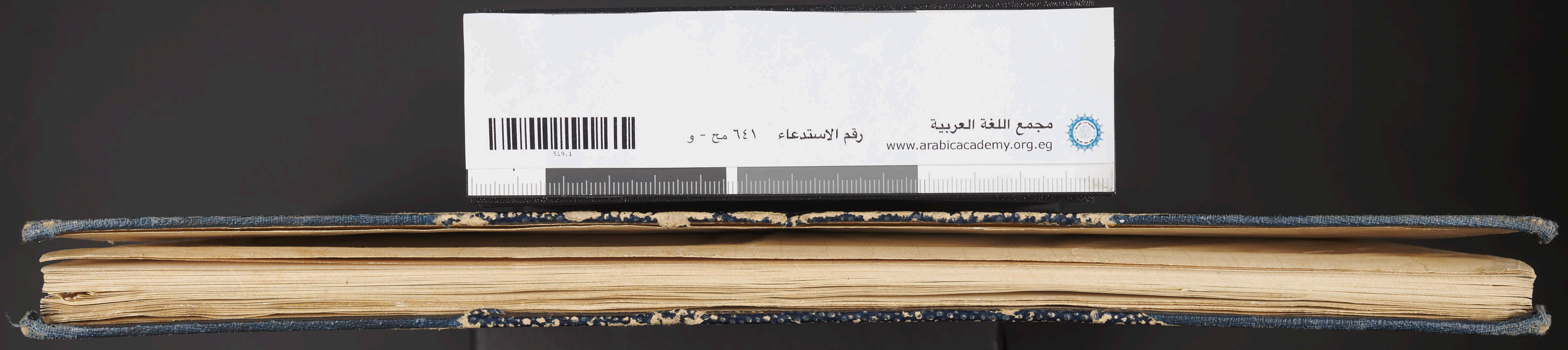
ازغال الماورد ان يحط على حراقته عند خروجه من الكركة ما تخنه يكسب لونه ومرارة
عند ذوقه. الفاخ المشمش بورق الدوالي. العمارة كل ذراع طول وعرض تحته خمسين
لبنة. بيض مورشة يغلى ماء ويوضع فيه زعفران ومصطكى ودارصيني ويلقى فيه
البيض شماميط. اللؤلؤ اللؤلؤة وزنها ثلاث دراهم تسوى خمسمائة وأجوده الدار المدحرج ورأى
خمسين لؤلؤة كل لؤلؤة نصف درهم وزنها فتقوم على نسقهم ثلاثة الف درهم ورأى
لؤلؤة بقدر البندقة بالف وخمسمائة درهم.

تم كتاب الوصلة بتمامه على يد ابراهيم سنة ثلاث وسبعمائة.

.ح—ـ ح.

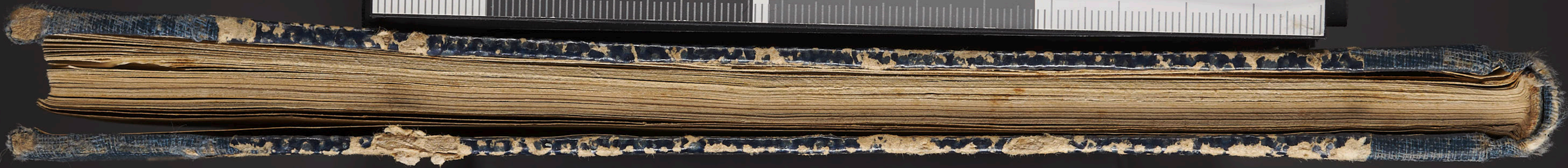
نقلاً عن النسخة الموجودة بدار الكتب المصرية تحت رقم ٧٤ صناعة
وكان الفراغ من نسخها يوم الخميس ١٩ شعبان ١٣٥٧ م
الموافق ١٣ اكتوبر ١٩٣٨ والحمد لله على
كل حال وصلى الله على سيدنا
محمد وعلى آله وصحبه
وسلم تسليماً
كثيرا

مجمع اللغة العربية
www.arabicacademy.org.eg
رقم الاستدعاء ٦٤١ مح - و
519.1


مجمع اللغة العربية
www.arabicacademy.org.eg
رقم الاستدعاء ٦٤١ مج - و
519.1

مجمع اللغة العربية
www.arabicacademy.org.eg

رقم الاستدعاء ٦٤١ مح - و

519.1

مجمع اللغة العربية
www.arabicacademy.org.eg
رقم الاستدعاء ٦٤١ مح - و
519.1